N°5 - MAGGIO 2014 € 4,00 IT

LA CUCINA ITALIANA

Dal **1929** *il mensile di gastronomia con la cucina in redazione*

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 8,80 - BELGIO € 7,30 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 9,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 85,00 - CANTON TICINO CHF 9,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - U.K. GBP 7,50

75

NUOVE IDEE PER PORTARE IN TAVOLA LE DELIZIE DI STAGIONE

RICETTE FRESCHE

LA MOZZARELLA
IN 7 INSOLITE PREPARAZIONI

LA PASTA PER BIGNÈ
DA UNA BASE 4 PIATTI SPECIALI

Che pasta!
Verdure, erbe e crostacei per un risultato sorprendente

Una dolce bontà

LE FRAGOLE

Succose protagoniste di dolcetti, aspic, cheesecake e originale complemento per carni e pesci

9 771121 150004 40005

FOOD IS ART.

1

PRONTI PER VOI
1 Un croccante antipasto con mozzarella di bufala e asparagi (pag. 86).
2 L'aromatico spiedino di mare e crema di finocchio (pag. 87).
3 Fragole, golose e profumate (pag. 46).

2

"È di nuovo primavera", scrive il poeta Rainer Maria Rilke. "La terra è come un bambino che conosce poesie a memoria". Esplodono, seguendo l'inflessibile orologio delle stagioni, le mille differenze della natura, ogni campo, ogni orto, ogni bosco, ogni mare sfoggia i suoi sapori inimitabili: li offre allo chef come doni da non sprecare, da trasformare in piaceri nuovi, leggeri e vivaci per *resettare* un palato abituato invece alle preparazioni "sostenute" dell'inverno. Un gioco, ma anche un rito a cui *La Cucina Italiana* vuole, come sempre, dare il suo contributo. Tante, precisamente 75, sono infatti le ricette squisitamente primaverili che collaudiamo in questo numero nella prospettiva di costruire un menu completo e bene articolato, dall'antipasto al dolce. Ma, in particolare, la nostra attenzione si è focalizzata su quelle che hanno come base due ingredienti solo apparentemente "semplici": le fragole e la mozzarella. Le prime, che ormai si presentano in mille fogge differenti per dimensione, consistenza e gusto opportunamente documentate e catalogate in queste pagine, le troviamo, come salsa, composta o al naturale, impiegate nelle preparazioni le più varie e le più impensate. A riprova che si tratta di un cibo quanto mai versatile e capace, con le sue nuance rosseggianti, di arricchire il piatto anche visivamente.
L'altra protagonista del numero è la mozzarella, l'oro bianco del nostro Sud, "una delle dieci cose per cui vale la pena di vivere", come ha confessato lo scrittore Roberto Saviano. Di bufala o vaccina, è alimento prezioso e rinfrescante che merita le massime cure per mantenerne eccellente la qualità oggi insidiata da produttori poco scrupolosi e da famigerate imitazioni estere. La bontà dei foraggi, il benessere dell'animale e i processi di produzione sono i fattori da tenere sotto controllo per renderla veramente adatta alle cento e passa ricette – noi ne abbiamo ideate e testate 7 – che se ne possono ricavare. Da quelle che la vogliono a crudo alle fritture, dagli antipasti alle portate forti e perfino ai dessert. Buon appetito.

Ettore Mocchetti

3

Fotografie di Riccardo Lettieri, Claudia Castaldi, Daniele Schiavello/SGP

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Sommario MAGGIO 2014

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Fotografie di 123RF e Arch. LCI

N. 5 - Maggio 2014 - **Anno 85°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI

Progetto Grafico
GIUSEPPE PINI
Art Director
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità)
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia)
LAURA FORTI
ANGELA ODONE

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOELLE NEDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI

Chef
TOMMASO ARRIGONI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, RICCARDO ORFINO, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana"
PAOLA RICAS

Hanno collaborato
YOEL ABARBANEL, CHECCO BANI, IRENE BARATTO, LUIGI CARICATO, VITTORIO CASTELLANI, MARIAGRAZIA CECCONELLO, TATIANA CONTER, SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, ANDREA FORLANI, FROG (PRAVDA VODKA BAR - MILANO), DANIELA GUAITI, KARIN KELLNER/2DM, GIANLUCA LADU, MARTINA LIVERANI, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), TOUR DE FORK, GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI/RICETTE), VALENTINA ZANONI

Per le foto
123RF, ALAMY, GIANLUCA CANÈ, MATTEO CARASSALE, MATTEO CARLOCCHIA, GIORGIO CARRARA, CLAUDIA CASTALDI, CONNY VAN KASTEEL, CORBIS IMAGES, MARIO DI PAOLO, FOTOTECA GILARDI, GETTY IMAGES, MATTEO IMBRIANI, ISTOCKPHOTO, RICCARDO LETTIERI, DALIBOR MICHALCIK, OLYCOM, MAX PISATI, BEATRICE PRADA, GIOVANNI RINALDI, DANIELE SCHIAVELLO/SGP, SIME, SUPERSTOCK

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Agenzie e Centri Media Roberto Pasini *Direttore*,
Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini,
Digital Advertising Giovanni Scarduelli *Direttore*, Chiara Banfi, Silvio Carta,
Alessandra Cellina, Letizia Morelli *Agenzie e Centri Media*, Giorgio Rota *Grandi Mercati*

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piemonte, Valle D'Aosta
Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo,
Angela D'Amore, Laura Milano, Silvia Montessori,
Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi *Responsabile*,
Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700
Toscana, Umbria Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654
Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894
Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249
Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157
Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero
Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre
Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213
New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572
Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041
Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA *Linguine con due creme e gamberi marinati* (pag. 36)
Ricetta di Davide Negri - *Foto di* Riccardo Lettieri

LES 4 OMBRES REINVENTATI
CHANEL
www.les4ombres.chanel.com
La Linea di CHANEL - Numero con addebito ripartito 840.000.210 (0,08€ al minuto).

€3.492

TINGSRYD/ JÄRSTA/METOD

Cucina componibile con 6 elettrodomestici inclusi come in foto.

25 anni di GARANZIA

IKEA®

I MENU *di* MAGGIO

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

SOLO PESCE

87. Spiedino di mare e crema di finocchio

92. Riso croccante con spugnole e capesante

97. Filetti di San Pietro con borlotti e cipolla

MEDITERRANEO

78. Frisella con cipolla, limone e menta

41. Pasta con le sarde

95. Rotolini di pesce spatola e piselli

61. Cavallucci

COCKTAIL PARTY

18. French gimlet

66. Fiori di zucca ripieni fritti

101. Scones ai piselli, formaggio e pomodoro secco

129. Insalata di primavera

129. Gelatina di fragole con gelato

BAMBINI

81. Risi e bisi

108. "Tramezzini" di manzo, scamorza e spinacini

111. Torta soffice al cacao con crema di fragole

RAFFINATO

86. Sfoglie al sesamo con asparagi e bufala

37. Linguine con due creme e gamberi

114. Gelato mou, salsa di fragole e lingue di gatto

FRESCO

127. Minestra maggiolina

104. Sformato di barba di frate e carote

53. Aspic al St-Germain con fragoline

FACILE

128. Misto con zucchine e pane tostato

65. Sformato di pane e mozzarella

79. Crespella con lamponi, yogurt e miele

VEGETARIANO

92. Minestra di orzo, farro e verdure

102. Insalata di fagiolini con anacardi e fiori

80. Fagottini con zucchine ai semi di finocchio

121. Torta al farro con frangipane e fragole

Menta

Romantiche spighette che *profumano* più delle loro foglie. **MOLTO APPREZZATE** da chi ama preparare *infusi* o dare colore alle insalate con corolle di *fiori edibili.*

FIOR *d'*AROMI

Incominciano a sbocciare adesso e li avremo a disposizione *freschi per tutta l'estate.* Fatti **seccare in mazzetti** all'ombra, per l'intero prossimo inverno conserveranno *profumi e sapori*

A CURA DI EMMA COSTA

Aneto

Per il suo *gusto deciso e piccante* questa infiorescenza è considerata un **VALIDO SOSTITUTO DEL SALE**. Un ciuffetto dei suoi fiorellini messo a cuocere fra le verdure dà una nota insolita ai *minestroni freddi*.

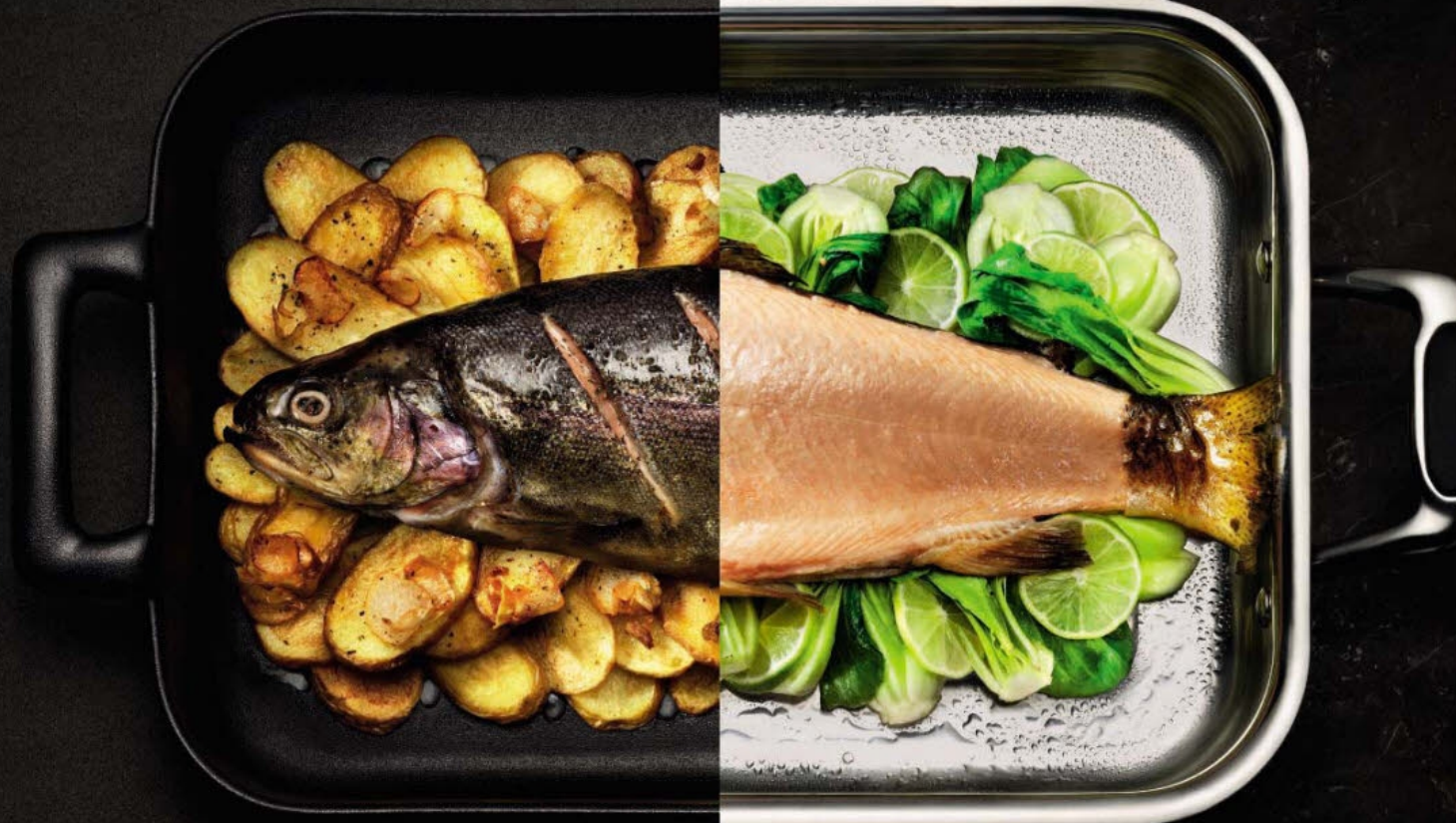
PER SLOW FOOD È FRA I 40 MIGLIORI FIORI DA MANGIARE

Maggiorana

Il momento di raccoglierla è quando è *in fiore*. Da fresca resiste alle vivaci *cotture dei barbecue* ed è perfetta per le *carni alla griglia,* cucina di stagione. **SECCARE LE FA BENE**, perché migliora in *profumo e sapore*.

Fotografie di IStockphoto, 123RF, Alamy

Cottura ventilata

Cottura a vapore

Trota selvatica.
Quanto selvatica, lo decidi tu.

Cottura ventilata? A vapore? O la perfetta combinazione di entrambe? In Electrolux abbiamo oltre 90 anni di esperienza nel creare apparecchiature per i migliori chef d'Europa. E adesso stiamo portando nella tua cucina le stesse innovazioni che consentono a questi chef di realizzare le loro creazioni, croccanti fuori e morbide dentro. Con il nuovo forno Vaporex di Electrolux Rex, anche tu potrai combinare la cottura ventilata con il vapore per esaltare il sapore dei tuoi piatti preferiti. E aprirti un mondo di possibilità. Ora tocca a te.

Nuova Inspiration Range di Electrolux Rex.
Scopri le possibilità.

electrolux-rex.it/inspirationrange

Granchio

Aprirlo è facile. **STACCATE LA CODA** *appiattita contro il ventre* e cercate la fessura addominale in cui inserire la punta del coltello per staccare la placca ventrale da quella dorsale.

IL CARAPACE LUCIDO È SEGNO DI FRESCHEZZA

PESCI *di* STAGIONE

Cozze e granchi hanno finito la fase riproduttiva e fino a *settembre* hanno una polpa particolarmente ricca. Anche le **razze** si riproducono in inverno e fino a *luglio* la loro pesca è abbondante

A CURA DI EMMA COSTA

Cozze

In freezer *muoiono* e non si schiudono più. Prima di **CONGELARLE** bisogna quindi pulirle e farle aprire.

È il momento di

CEPOLA	RICCIOLA
GAMBERETTO	RANA PESCATRICE
PAGANELLO	SCAMPO
PASSERA	TOTANO

Razza

A differenza degli altri pesci, la razza è ricca di **COLLAGENE**, una proteina che *rende densi brodi e fondi di cottura di* **ZUPPE E UMIDI**.

Fotografie di 123RF, Alamy

SAPORI DI PRIMAVERA

Nella *Fabbrica della Ruota*, lanificio ottocentesco trasformato in spazio culturale, **MOSTRA MERCATO** di prodotti del territorio nuovi o dimenticati con la partecipazione dei Presidi Slow Food. www.atl.biella.it

FISH & CHEF

A Malcesine – e in altre località della riviera come Cavaion Veronese e Bardolino – **STREET FOOD** e **CENE STELLATE** con il pesce di lago e l'olio del Garda. www.fishandchef.it

DOVE ANDARE

In riva al lago per **cene stellate**, in un'*antica fabbrica* per scoprire **formaggi** dimenticati, in *cascine e prati* per imparare a conoscere **erbe** e prodotti agricoli

A CURA DI EMMA COSTA

WINE FESTIVAL

16-18 MAGGIO
PORTO CERVO
COSTA SMERALDA
TRE GIORNI DEDICATI AL VINO
AL CERVO CONFERENCE CENTER DEGUSTAZIONI DI OLTRE 250 ETICHETTE. FASHION WINE WALK: LE DEGUSTAZIONI CONTINUANO NELLE BOUTIQUE DELLA CELEBRE PIAZZETTA. OSPITI IL SOMMELIER LUCA GARDINI E IL PATRON DI EATALY OSCAR FARINETTI. CENE FIRMATE DAGLI CHEF ENRICO BARTOLINI E LUIGI TAGLIENTI.
www.portocervowinefestival.com

ERBE SELVATICHE

Show cooking, escursioni e cene per imparare a riconoscere, cucinare e gustare **LE ERBE**. Nozioni di *cosmesi naturale* e proprietà terapeutiche.
www.lana.info

LANA (BZ)
30-18
APRILE MAGGIO

PER CORTI E CASCINE

Organizzata da Turismo Verde e Conf. It. Agricoltori, **UNA GIORNATA DI VISITE** alle cascine, con degustazioni e possibilità di acquisti, per scoprire *le ricchezze delle campagne lombarde.*
www.turismoverdelombardia.it

IN LOMBARDIA
18
MAGGIO

SORSI *di* PRIMAVERA

Il gimlet è un cocktail classico a base di lime e gin, che si può preparare anche con la vodka. Nella versione "french" si aggiunge liquore di **FIORI DI SAMBUCO** per dare un tocco di freschezza in più

COCKTAIL FROG **TESTI** LAURA FORTI **FOTO** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

I GIUSTI STRUMENTI
Versate il cocktail dallo shaker trattenendo il ghiaccio con l'apposito filtro (strainer).

DECORAZIONE CLASSICA
Tagliate un nastro di scorza di lime, utilizzando il rigalimoni o un pelapatate, e arricciatelo.

RAFFREDDATE LA COPPA NEL FREEZER PRIMA DI VERSARVI IL COCKTAIL

ST-GERMAIN
È un liquore artigianale francese di recente scoperto dai barman. Si ottiene dai fiori freschi di sambuco, raccolti a mano sulle Alpi.

LIME SALUTARE
Il tenente di vascello inglese Thomas Gimlette per convincere i marinai a bere il succo di lime contro lo scorbuto lo mescolò al gin.

French gimlet

IMPEGNO Facile
TEMPO 10'

INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL
- **5,25 cl** gin
- **3 cl** succo di lime
- **2,25 cl** St-Germain (liquore al sambuco)
- ghiaccio – scorza di lime

VERSATE *il succo di lime, il gin e il St-Germain nello shaker, riempito per tre quarti con cubetti di ghiaccio.* **SHAKERATE** *tutto, poi versate il cocktail in una coppa Martini ben raffreddata, con lo strainer (filtro) per non far scivolare il ghiaccio nel bicchiere.* **DECORATE** *il bicchiere con un ricciolo di scorza di lime e servite.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***28 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA
Bicchiere LSA International

1889

Gabbia rotonda
a cupola in filo
di ferro e piatto
in lamiera lucidata.

1900

Caffettiera
conica in latta
con manico in legno.

1910

Scaldapiedi ovale
in lamiera zincata
con teste di ottone
rivestito in
tessuto decorato.

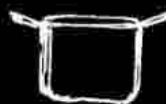
1924

"LA RAPIDA".
Pompa brevettata
per il travaso di liquidi
come olio, petrolio,
acquaragia, benzina.

1959

Caffettiera
dosabile
in alluminio
purissimo.

1969

JOLLY OPPLÀ. La prima
linea di pentole in
alluminio antiaderente con
trattamento antigraffio.

1977

OKEY. Collezione in alluminio
antiaderente e trattamento
antigraffio.

1983

HILTON. Linea in alluminio con
l'innovativo rivestimento
antiaderente Silverstone e
verniciatura esterna smaltata.

1997

Sughiera de
GLI SPECIALI

2002

Rivestimento
antiaderente rinforzato
al titanio

2003

Linea IL RAME
con rivestimento
antiaderente Platinum

2004

THERMOPOINT,
indicatore di calore

2009

Ballarini Professionale:
nasce il nuovo canale dedicato
al mondo della ristorazione

2014

Rivestimento GRANITIUM,
l'antiaderente dal cuore
di pietra

125 *Anni*

Una lunga storia italiana, fatta di tradizione, ricerca e innovazione

www.ballarini.it

mare nostrum ~ comunicazione

Le COSE *a* POSTO

Tinte pastello, forme impilabili salvaspazio, materiali riciclati. Per contenitori, scatole e barattoli con cui **FARE ORDINE** in casa e in cucina. Con sensibilità ecologica e un pizzico di fantasia

FOTOGRAFIA MATTEO IMBRIANI **STYLING** IRENE BARATTO

1 In vetro **Juuri**, des. Sarah Böttger, 35,25 euro, di **Menu**.
2 In ceramica i contenitori impilabili **Stackable Jars**, 62,51 euro il set, di **Ferm Living**.
3 In acciaio il barattolo **Light**, 70 euro, di **Zani&Zani**.
4 Coppetta **Rose and Radish**, in legno laccato, 15 euro, di **Wetter Indochine**.
5 Scatola **Tjena** in cartone riciclato, 1,50 euro, di **Ikea**.
6 In metallo la scatola **Pantone Cool Gray 10**, 22 euro, di **Seletti**.
7 In ceramica con tappo in sughero **Store**, 54 euro, di **Established & Sons**.
8 In cartone riciclato la scatola **Tjena**, 3,99 euro, rivestita con carta da parati Bråkig, 7,90 euro a rotolo. Tutto di **Ikea**.

3 *2* *1* *5* *4* *6* *7* *8*

CIOCCOLATO
My Hot Chocolate di Visibilia, 3,50 euro, da La Rinascente.

PANTONE UNIVERSE Cool Gray 10

MACARONS
1,95 euro cad. da Ladurée, Milano.

IL LATO PREZIOSO DEL FREDDO

La luce si riflette sulla superficie color oro e sulle sfaccettature dei cristalli Swarovski.

Non è la descrizione di un collier, ma di un frigorifero. Interamente ricoperto dalla lucentezza del più prezioso dei metalli, arricchito dalla maniglia dorata e dai decori made with Swarovski Elements incastonati nel logo, **GOLDEN FAB** è una vera e propria icona del design, ma non perde di vista le alte prestazioni e la tecnologia SMEG.
In classe A++, assicura bassi consumi energetici e rispetto per l'ambiente. Un vano frigorifero da 222 litri e un congelatore a 4 stelle da 26 litri garantiscono la possibilità di riporre alimenti diversi secondo le più moderne esigenze di conservazione.
I dettagli, curatissimi, fanno la differenza anche all'interno: tre ripiani e un copriverduriera in cristallo, un portabottiglie cromato, un cassetto per frutta e verdura e, nella controporta balconcini portaoggetti, portabottiglie e un balconcino con coperchio sdoppiato e portauova: l'eleganza incontra così la praticità.

SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON GRANELLA DI NOCCIOLE

500 g di panna fresca, 100 g di zucchero semolato, 3 tuorli, caffè ristretto, granella di nocciole

Inumidite 80 g di zucchero, cuocetelo a 112°, versatelo a filo sui tuorli, precedentemente mescolati con una tazzina di caffè, e lavorate la crema a bagnomaria; lasciatela raffreddare, aggiungetevi 200 di panna montata aromatizzata con 1/2 tazzina di caffè, quindi versate il semifreddo in 6 stampini e poneteli in freezer. Fate sobbollire la panna rimasta con un cucchiaino di maizena e 2 cucchiai di zucchero, ottenendo la salsina; versatela fredda nelle coppe, sformatevi i semifreddi, completate con la granella e servite.

PIACERI *di* CANTINA

Oggi il vino italiano offre un ventaglio di proposte entusiasmanti per varietà e qualità. Questa rubrica è una guida alle **SCELTE DEL MESE** orientandosi tra i vini con il miglior rapporto tra qualità e prezzo, i vini che si impongono per attualità e le etichette di eccellenza assoluta

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Tartare e carpaccio, carni alla griglia, pesce e formaggi troveranno compagni ideali in queste quattro amichevoli etichette, dallo spumante al rosso

A CURA DI YOEL ABARBANEL

"SORÌ DEL RICCHINO" 2011 DOLCETTO DI DIANO D'ALBA RIZIERI

In Italia in pochi sanno valorizzare le vecchie vigne. Ma in questo Dolcetto si sente tutto il vigore di viti ultraquarantenni, senza la pesantezza di macerazioni eccessive in botte: il vino scorre con piacere, caldo e sostanzioso. Un piccolo capolavoro misconosciuto per un abbinamento di territorio con tartare di fassona oppure con altre carni rosse crude.

Diano d'Alba (CN), tel. 017369183, www.rizieri.com 8 euro

"RIPA DI LUNA" BRUT CAMINELLA

Ci sono le denominazioni blasonate, poi ci sono i vini "un po' al di fuori": il "Ripa di Luna" è uno di questi. Spumante metodo classico, lavorato come i migliori Franciacorta, nasce però in una piccola e magistrale azienda in Valcalepio. Carico e deciso senza essere pesante, profuma di fiori e frutta molto matura. Una volta aperto, magari per l'aperitivo, finisce prima del previsto.

Cenate Sotto (BG), tel. 035941828, www.caminella.it 17 euro

"EVOÈ" 2012 MARCHE PASSERINA CIÙ CIÙ

Spesso non sono i vini di punta ma quelli semplici a farci meglio capire lo spirito di una terra. Come la Passerina, dall'uva bianca marchigiana che dal padre Natalino i fratelli Bartolomei hanno imparato a trasformare in un vino dove si coglie ancora tutta la bellezza dei grappoli: chiaro e fragrante, gioviale e piacevole, specie in buona compagnia. Ottimo con carpioni di pesce e verdure.

Offida (AP), tel. 0736810001, www.ciuciuvini.it 5 euro

"DAL TRALCETTO" 2013 CERASUOLO D'ABRUZZO CANTINA ZACCAGNINI

È bello questo vino, già nella tipica etichetta, che l'ha reso famoso soprattutto all'estero. Rosato profondamente abruzzese, fa un breve passaggio in botte che lo rende più complesso, carico di colore e di aromi, dove si avvertono la frutta molto matura e sfumature piacevolmente piccanti. Il sapore è comunque fresco e persistente, come vogliono gli arrosticini e il pecorino stagionato.

Bolognano (PE), tel. 0858880195, www.cantinazaccagnini.it 9 euro

DA NON PERDERE

Per scoprire l'anima rossa e bianca dell'**Oltrepò Pavese** oltre la tradizione di Bonarda e Barbera

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

Santa Maria della Versa

Mornico Losana

Rocca de' Giorgi

Canneto Pavese

"CUVÉE STORICA"
BRUT LA VERSA

Quale miglior inizio per conoscere un luogo di un brindisi spumeggiante? Abbiamo scelto il brut di un'azienda storica che si è sempre distinta per la qualità dei suoi spumanti da uve Pinot nero: è raffinato e versatile, da servire come aperitivo, con pesci e carni delicate, fragrante, secco e di grande equilibrio con un lungo, sapido finale.

Santa Maria della Versa (PV), tel. 0385798411, www.laversa.it 15 euro

"APOGÈO" 2013
RIESLING CA' DI FRARA

Particolarmente adatte per la produzione di vini bianchi, le valli dell'Oltrepò sono la culla del Riesling, che qui, grazie a terreni gessosi, riesce a dare il meglio di sé. L'"Apogeo" si distingue per un'ineccepibile pulizia e una fine mineralità, doti ideali che si apprezzano soprattutto bevendolo con crostacei, primi piatti alle verdure e formaggi freschi.

Mornico Losana (PV), tel. 0383892299, www.cadifrara.com 7,50 euro

"PERNICE" 2010
PINOT NERO CONTE VISTARINO

In Valle Scuropasso, a sud di Pavia, il Pinot nero si alleva da oltre un secolo. Ottavia Giorgi, raccogliendo l'eredità di famiglia, produce oggi questo Pinot nero con le uve di un vigneto che già nel 1961 l'enologo Luigi Veronelli considerava eccellente. Rosso rubino, molto profumato di frutti di bosco e liquirizia, è secco ed elegante, quasi austero.

Rocca de' Giorgi (PV), tel. 0385241171, www.contevistarino.it 25 euro

"BRICCO RIVA BIANCA" 2009
BUTTAFUOCO PICCHIONI

Il Buttafuoco è un rosso robusto e succulento tipico del Pavese. Andrea Picchioni lo produce da vigne poste in una vallata soleggiata dal terreno argillo-sassoso, che dà al vino una grande eleganza. Con aromi di frutta rossa e spezie, una vena sapida e un finale "scalpitante", chiama cibi saporiti e vigorosi come la pancetta, primi piatti con peperoni o arrosti.

Canneto Pavese (PV), tel. 0385262139, www.picchioniandrea.it 18,50 euro

ETICHETTE D'ECCEZIONE

È la sorprendente longevità la caratteristica che accomuna queste bottiglie. Una proviene da un'azienda piemontese che produce solo Moscato, l'altra da assolate vigne del Sud coltivate con metodo biologico

"CANÉ" 1999
MOSCATO D'ASTI MARCO BIANCO

È prodotto da una piccola casa piemontese a conduzione familiare da vigne di 180 anni! Tra i profumi prevalgono le erbe aromatiche, in particolare salvia e menta che sfumano verso il rosmarino e la liquirizia. Il sapore dolce e vellutato richiama alla memoria un vino passito, ma di grande freschezza, e permane a lungo, elegante e finissimo.

Santo Stefano Belbo (CN), tel 0141847301, www.marcobianco.it 150 euro

"PIROMÁFO" 2008
SALENTO ROSSO VALLE DELL'ASSO

Il colore rubino profondo di questo Negramaro salentino è limpido e consistente. Dopo averlo versato nel calice sentirete immediatamente frutta rossa matura e spezie. Alla fine, però, sono le note balsamiche dell'eucalipto a prevalere, accompagnate da un affascinante ricordo di mandorla. Una grande espressione del carattere pugliese.

Galatina (LE), tel 0836561473, www.valleasso.it 18 euro

Piemonte *Puglia*

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1. Tagliare nel food processor mezza cipolla e conservarla (servirà per il soffritto dell'orzo). Sempre nel food processor tagliare sedano, carota e mezza cipolla sino a ottenere un trito fine.

ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE

Torchio

Tagliapasta tagliatella

Sorbettiera

Taglia a dadini

Numero verde 800 20 23 23

ORZOTTO CON RAGÙ DI CONIGLIO ALLA BIRRA, TRITO DI ERBE FRESCHE E BUCCIA DI LIMONE

PERSONE: 4

- ✓ 320 g di orzo perlato
- ✓ 1 l di brodo
- ✓ 200 g di polpa di coniglio
- ✓ 100 g di burro
- ✓ 100 g di Parmigiano grattugiato
- ✓ 1 cipolla
- ✓ 1 carota
- ✓ 2 gambi di sedano
- ✓ 150 ml di birra
- ✓ 1 foglia di alloro
- ✓ erbe aromatiche (timo,
- ✓ basilico, prezzemolo)
- ✓ 1 limone
- ✓ sale
- ✓ pepe

2. Tritare nel tritacarne con il disco a trama fine* la polpa di coniglio sino ad attenere un trito molto fine.

3. Rosolare nella ciotola con il gancio per la cottura le verdure tritate con una noce di burro e, quando saranno appassite, aggiungere la carne trita; continuare a rosolare, bagnare con la birra, lasciar evaporare e aggiungere poco brodo. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere la foglia di alloro e lasciar cuocere per circa 30 minuti a 110° C. A fine cottura conservare in un contenitore.

4. Tritare nel tritatutto* le erbe aromatiche sfogliate e la buccia del limone. Rosolare nella ciotola con la frusta gommata mezza cipolla tritata con poco burro sino a renderla morbida. Aggiungere l'orzo, tostare per qualche secondo e bagnare con il brodo. Cuocere per 20 minuti circa, spegnere la funzione cottura e aggiungere il restante burro e il formaggio, continuando a mescolare sino a che l'orzotto non sarà perfettamente mantecato. Servire l'orzotto con un cucchiaio di ragù e una spolverata di erbe e buccia di limone.

*Accessorio opzionale

Non perderti
la prossima ricetta!

kenwoodworld.com

Seguici su Facebook
www.facebook.com/KenwoodClubItalia

BIANCO *e* NERO *a* TRATTI

Il motivo decorativo *aggiunge stile* a un tavolino da **caffè**, fa da *dettaglio prezioso* a un servizio di **bicchieri**, regala una *nota optical* a una candida lampada da **cucina**

A CURA DI EMMA COSTA

L'IDEA DELLA FUNE

Cable Lamp, in ceramica, **REGOLABILE IN ALTEZZA**, a 165 sterline su www.shopfolklore.com Chi poi cerca *una nota nuova* per la solita lampada trova anche solo il cavo a fantasia Zick Zack a partire da € 15 su www.lokolo.eu

MODELLATI E DECORATI A MANO

CUOIO INGLESE

Si chiama **BROGUE**, come la classica **CALZATURA INGLESE** puntinata, questo *tavolino da caffè* disegnato da Bethan Gray e prodotto in Inghilterra da G&T. Il piano in pelle è lavorato con *tecniche da calzoleria*. A 1596 sterline su www.nest.co.uk

100 ANNI SENZA PERDERE SMALTO

Festeggia **UN SECOLO** il servizio Bronzit serie B *disegnato da Josef Hoffmann*. Decorato con **SMALTO** su vetro opaco, è prodotto dalla casa austriaca Lobmeyr *dal 1914*. Il bicchiere per acqua costa € 145. www.bmorone.it

MAI UGUALI COME PERLE VERE

Gli artigiani che lavorano esclusivamente *a mano* per Zafferano non possono dosare in modo sempre identico il vetro. Così ogni bicchiere **CONSERVA UNA SUA UNICITÀ**. Questi sono della *collezione Perle*: tumbler per acqua € 26,50, calice € 38. www.zafferanoitalia.com

ALESSANDRO RE gusta Era, l'extravergine di sua produzione certificato bio ed estratto in Italia da olive coltivate in Italia.

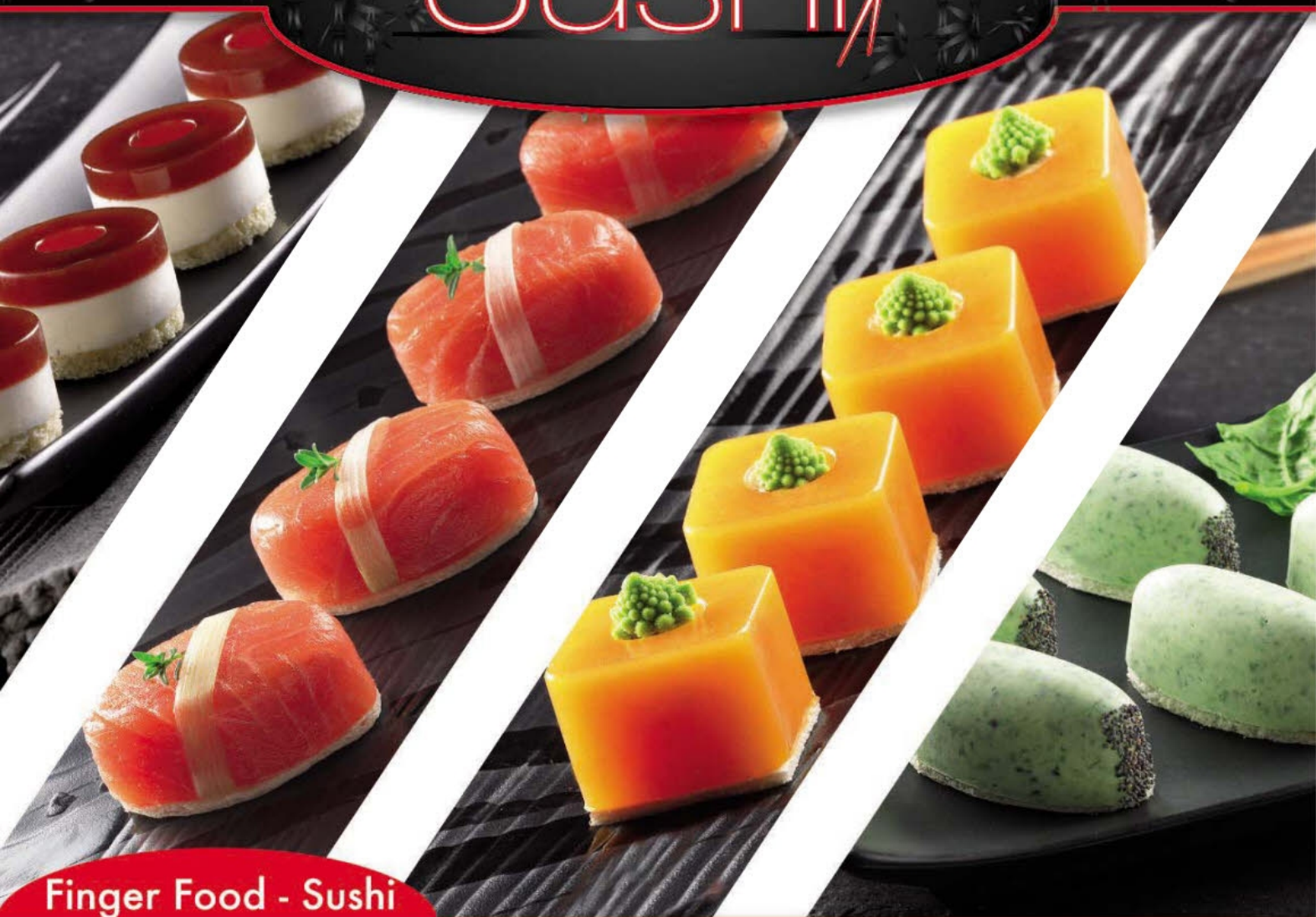
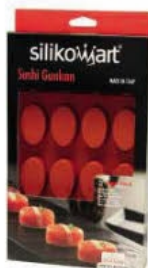
Duemila ulivi in quella parte della Sicilia che celebra il Barocco, a Noto, danno origine a un olio extravergine da agricoltura biologica che nasce dalla mescolanza di tre olive: Moresca, Biancolilla e Carolea. Il risultato? Un prodotto dal sapore particolarmente equilibrato e dal profumo fruttato, che dà il meglio di sé a crudo. Era, questo è il suo nome, racconta la passione di chi lo produce, Alessandro Re con la compagna Elisa: "La scelta del nome nasce dall'amore per i classici: in un passo dell'*Iliade*, infatti, la dea Era utilizza il succo delle olive come arma di seduzione per farsi bella e conquistare Zeus".
In Alessandro Re il fascino del passato convive, però, con un dinamismo tutto contemporaneo. Quattro anni fa lui ed Elisa, quarantenni, milanesi e innamorati della terra di Trinacria, rilevano un'azienda agricola di quindicimila ettari a pochi chilometri da Noto. Non abbandonano le rispettive professioni, che li vedono attivi nei settori della moda e del lusso e della televisione, e non lasciano Milano, **ma investono sempre più tempo ed energie per produrre un olio bio dagli alti valori nutrizionali. "Prestiamo un'attenzione meticolosa a tutti i processi di lavorazione".** Per esempio, la raccolta è precoce, effettuata a partire dalla metà di settembre, e l'imbottigliamento avviene solo in latte da 250 millilitri per mantenere intatti tutti i profumi e i sapori caratteristici di un olio completamente naturale. Sì, perché a Elibiologica, la tenuta dove non manca anche la coltivazione di agrumi, mandorli e carrubi, tutto viene fatto con un solo obiettivo: rispettare la terra e l'ambiente.

Un RE *dell'*OLIO

In uno dei luoghi della Sicilia più ricchi di storia Alessandro Re, cognome e nome da conquistatore, produce **ERA**, extravergine bio dedicato alla dea che usava il succo delle olive per sedurre

TESTI SIMONA PARINI **FOTOGRAFIE** MATTEO CARASSALE

DOVE TROVARLO

Elibiologica, Contrada Volpiglia, Noto (SR), tel. 3451692648, www.elibiologica.it 9,50 euro più le spese di spedizione

IL PANE *Sapore di* CASA

Cosa c'è di più accogliente, invitante e confortevole del **PROFUMO** del pane appena sfornato? Qualche suggerimento per impastarlo, cuocerlo, affettarlo, servirlo e, perché no, indossarlo

A CURA DI ANGELA ODONE
RICETTA E FOTOGRAFIA ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

COME SI FA
Potete trovare la ricetta a pagina
34

È TUTTA FARINA DEL VOSTRO SACCO?

GLI STRUMENTI

Funzionalità e bellezza insieme. Ecco il segreto

Un amore di pane
Un kit completo per fare il pane a casa: farine, stampo, caraffa graduata, ricettario... € 33 www.ballarini.it

In ceramica rossa o nera
Per far lievitare e cuocere il pane. La cupola non smaltata all'interno mantiene l'umidità in cottura. € 119,90 www.emilehenry.com

Bread maker: 3 funzioni in 1
La ciotola in silicone di Lékué serve per pesare gli ingredienti, impastarli e infornarli. € 32 www.schoenhuber.com

Con cottura ventilata
15 programmi più 5 personalizzabili, nuovo braccio impastatore e 3 livelli di cottura. € 200 www.kenwoodworld.com

Come in panetteria
Per graziose pagnottelle basta premere questo stampo (ø 9 cm) sui panini prima di infornarli. € 5,90 www.tescomaonline.com

Accessorio CULT 2014

La vera Baguette
Nata nel 1997 dalla creatività di Silvia Venturini Fendi. Da portare sotto il braccio, come il pane francese. www.fendi.com

Le panier
Cestino portapane in cotone in tre dimensioni e in quattro colori diversi. € 60 www.lacerisesurlegateau.fr

Per conservarlo
Il trucco è nella membrana che chiude Breadsmart e regola l'umidità all'interno. € 56,90 www.tupperware.it

Per affettarlo
"Tatau" coltello in acciaio disegnato da Anna e Gian Franco Gasparini, 2012. Manico in resina termoplastica. € 40 www.alessi.com

Un validissimo aiuto
Kitchen Assistent: motore da 1000 watt, 10 velocità, 3 fruste, spatola e paletta da impasto. Da € 449 www.electrolux.it

Un portapane non convenzionale
Si chiama Grönda ed è realizzato in rame. Semplice ma funzionale. Solo su ordinazione. € 130 www.pampaloni.com

Tostapane verticale
Con tasche "Keep Warm" che sfruttano il riscaldamentio interno per tenere in caldo le fette. € 50 www.russellhobbs.com

Fotografie di Dalibor Michalcik, 123RF

LA FARINA

A OGNI PREPARAZIONE, LA SUA

GRANO TENERO
È la farina più adatta per fare il pane. Dal grano duro invece si ottiene la semola perfetta per fare la pasta.

MAIS
Non contiene glutine, quindi per panificare è necessario mescolarla con la farina di grano. Adatta a pani rustici.

SEGALE
Ottenuta dalla molitura dei chicchi di segale, può essere scura, semibianca o bianca. Per pani ricchi di fibra.

MULTICEREALI
La miscela di farine diverse (grano, segale, orzo, avena, riso) conferisce al pane una ricca gamma di sapori e profumi.

RISO
Ottenuta dai chicchi di riso, è macinata finissima. Senza glutine. Si usa in pasticceria o in cucina come addensante.

INTEGRALE
Si dice di una qualsiasi farina che non è stata setacciata e raffinata per eliminare le parti di fibra.

Acqua, lievito e farina. La semplicità di questi ingredienti non deve ingannare. Per fare un ottimo pane bisogna imparare a conoscerne a fondo i segreti. Il più affascinante è quello della lievitazione che si realizza anche grazie al glutine, un complesso di sostanze proteiche contenuto in quantità diversa in alcune farine. Dà forza ed elasticità all'impasto imprigionando i gas della fermentazione nella "maglia glutinica": una vera magia!

Pane a cassetta con cereali misti

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 12 ore per la fermentazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PANI DA 540 G CAD.
300 g farina speciale per pizza
150 g farina integrale
150 g yogurt intero
100 g farina di farro
50 g fioretto di mais
40 g semi di zucca tostati e pelati
40 g semi di girasole
25 g miele – **25 g** malto di orzo
15 g pasta acida essiccata
fiocchi di cereali misti (avena, frumento, orzo, riso, farro, segale) – bicarbonato
burro – olio extravergine di oliva – sale

MESCOLATE *in una ciotola la farina speciale per pizza e quella integrale, poi aggiungete la pasta acida essiccata, il miele, il malto, lo yogurt e 300 g di acqua tiepida. Amalgamate gli ingredienti ottenendo un impasto morbido e cedevole. Coprite la ciotola con un canovaccio umido o sigillatela con un foglio di pellicola e lasciate fermentare l'impasto per tutta la notte a temperatura ambiente.*
UNITE, *quando la fermentazione sarà avvenuta, la farina di farro, il fioretto di mais, i semi di zucca e di girasole, un cucchiaio di olio e 15 g di sale. Lavorate nella ciotola gli ingredienti con le mani per almeno 5'. Se avete l'impastatrice, usate la frusta a gancio.*
INCORPORATE *all'impasto 4 g di bicarbonato, quindi lavoratelo energicamente per altri 5', sempre nella ciotola.*
IMBURRATE *2 stampini per plum cake (9x18,5 cm) e cospargeteli con abbondanti fiocchi di cereali misti.*
DIVIDETE *l'impasto fra i 2 stampini, cospargetene la superficie con altri fiocchi di cereali misti, quindi infornateli a 170 °C per 30' circa. Sfornate gli stampini, fateli riposare per 5' e sformate i pani. Lasciateli raffreddare su una gratella prima di affettarli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la pasta acida (o pasta madre) essiccata la trovate in vendita nei negozi di prodotti biologici o di alimenti naturali in bustine. Perché la lievitazione si inneschi c'è bisogno dell'aiuto di un po' di lievito oppure, come in questa ricetta, dell'impasto di yogurt e farina. Il pane realizzato con la pasta acida ha un gusto deciso, una maggior fragranza e dura più a lungo.*

Fotografie di Riccardo Lettieri

DELICATEZZA *di* MARE

Una pasta condita con salsa di scalogno e una fresca vellutata di zucchine per **VALORIZZARE** la fragranza dei gamberi rossi

RICETTA DAVIDE NEGRI
TESTO ANGELA ODONE
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

SPECIALE, lenta cottura in olio degli scalogni per una salsa molto raffinata

LO STILE IN TAVOLA
Piatto Bitossi Home.

Linguine con due creme e gamberi marinati

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **320 g** linguine
- **250 g** zucchine
- **30 g** mandorle pelate
- **12** gamberi rossi freschissimi
- **7** scalogni
- aglio – basilico
- peperoncino fresco
- timo – cerfoglio
- olio extravergine di oliva – sale

STROFINATE *con le mani gli scalogni per eliminare solo la buccia in eccesso, senza pelarli del tutto. Raccoglieteli in una piccola casseruola e copriteli a filo di olio. Cuoceteli sul fuoco al minimo per 1 ora senza che l'olio superi 80 °C. Fate raffreddare nell'olio.*
SGUSCIATE *intanto i gamberi, eliminate il budellino nero e divideteli a metà per il lungo. Raccoglieteli in una ciotola, conditeli con olio, peperoncino fresco a rondelle, cerfoglio, timo e un pizzico di sale. Sigillate la ciotola e lasciateli marinare per 30'.*
MONDATE *le zucchine, tagliatele in tocchi e lessatele per 5'. Scolatele e frullatele in crema con un paio di foglie di basilico, mezzo spicchio di aglio, 30 g di mandorle e 50 g di olio. Aggiustate di sale, se serve.*
LESSATE *le linguine molto al dente.*
SCOLATE *gli scalogni, tagliatene 2 a spicchi e teneteli da parte. Sbucciate gli altri 5 e frullateli in crema con un pizzico di sale.*
RACCOGLIETE *la crema di scalogno in un'ampia padella, scolatevi le linguine e saltate tutto per meno di 1'.*
DISTRIBUITE *nei piatti la crema di zucchine, accomodatevi sopra le linguine, completate con i gamberi parzialmente sgocciolati dalla marinatura e gli spicchi di scalogno tenuti da parte. Decorate a piacere.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Piave Verduzzo**
- **Colli Romagna Centrale Trebbiano**
- **Castel del Monte Sauvignon**

➡ *Questa ricetta è stata preparata e fotografata per voi nella nostra cucina il **14 febbraio***

Fotografie di StockFood/Olycom, Arch. LCI

SCUOLA DI CUCINA

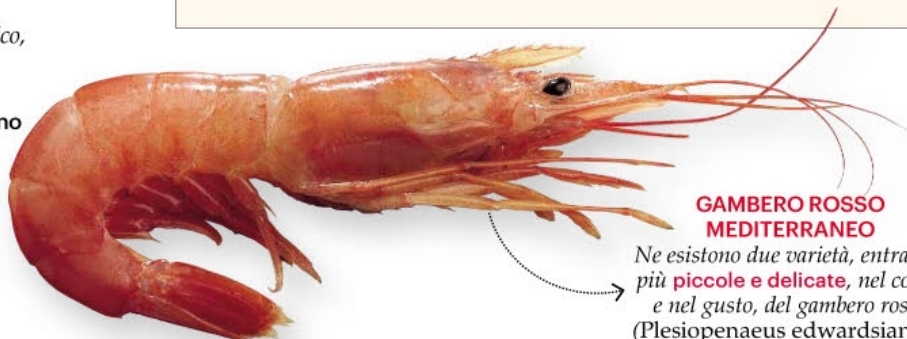
SCEGLIERE E PULIRE IL GAMBERO

I crostacei vanno acquistati e consumati freschissimi, specie se si vogliono gustare crudi o marinati. Per capire se sono freschi badate che la testa sia di un bel colore, senza macchie scure in prossimità della coda, che deve essere brillante e traslucida. Poi annusateli: devono avere un profumo di mare fresco e leggero, senza sentori ammoniacali. Si trovano anche ottimi gamberi congelati a bordo, appena pescati (spesso migliori di quelli freschi).

1-2 Afferrate con la mano sinistra la testa del gambero e con la destra l'addome (la cosiddetta coda). Tirate per staccare la testa dalla coda.

3 Sgusciate la coda, facendo attenzione, se richiesto dalla ricetta, a non staccare la vera coda (piccolo ventaglio caudale all'estremità). Premete il carapace (lo "scudo" che ricopre i crostacei) lungo i fianchi oppure tagliatelo con le forbici. Staccatelo o sfilate delicatamente la coda, senza spezzarla.

4-5 Con la punta di un coltellino sollevate il budellino bruno al centro della coda, aprendola a libro se richiesto dalla ricetta. Eliminate il budellino, che lascia un gusto leggermente acre e amarognolo.

6 Una volta puliti, tamponate leggermente i gamberi con carta da cucina.

GAMBERO ROSSO MEDITERRANEO
Ne esistono due varietà, entrambe più **piccole e delicate**, *nel colore e nel gusto, del gambero rosso (Plesiopenaeus edwardsianus).*

IL LETTORE IN REDAZIONE

Massimiliano Baiocco
Massimiliano adora la cucina e il suo "potere" di mettere in comunicazione le persone, anche sul lavoro (fa il consulente): "Mi piace cucinare per gli altri, per la mia famiglia, i miei clienti e anche per i miei collaboratori: io mi diverto un mondo, e loro si sentono coccolati".

LA RICETTA

Paccheri ripieni alle tre carni

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g paccheri formato grande
500 g besciamella
430 g carne mista (fesa di manzo, petto di pollo, lonza di maiale)
2 uova – scalogno – noce moscata
prezzemolo – pangrattato
burro – grana grattugiato – vino rosso
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 TAGLIATE *a fettine la carne e passatela nel tritacarne, poi mescolatela.*
2 ROSOLATE *uno scalogno tritato in un filo di olio, poi unite la carne e, non appena avrà cambiato colore, sfumate con un bicchiere scarso di vino. Spegnete dopo 2-3', regolate di sale e pepe e fate raffreddare in una ciotola. Cuocete i paccheri in acqua salata per 2/3 del loro tempo di cottura. Scolateli, conditeli con olio e fateli raffreddare su un vassoio.*
3-4 IMPASTATE *la carne con le uova, un pizzico di sale, noce moscata, un ciuffo di prezzemolo tritato, 4-5 cucchiai di grana e 2 cucchiai di pangrattato. Scaldate la besciamella e insaporitela con un cucchiaio di concentrato e un po' di noce moscata.*
5 IMBURRATE *6 pirofile da porzione (ø 12 cm), mettete sul fondo un cucchiaio di besciamella e in ognuna disponete 9 paccheri (scegliendoli tra i più integri) in verticale. Raccogliete l'impasto di carne in una tasca da pasticciere e riempite i paccheri. Copriteli con un po' di besciamella, cospargeteli di grana e infornateli a 180 °C per 18-20'.*

PASTA *al forno* *da* GOLOSI

Ripiena di carne e gratinata con besciamella: una formula di sicuro successo per gli estimatori dei **SAPORI ITALIANI**. La scelta di utilizzare i paccheri, disposti "in piedi" nelle pirofile monoporzione, conquista chi ama una pasta consistente e chi apprezza l'originalità della presentazione

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1

2

3

IL TRUCCO

Il segreto della bontà di questo piatto sta soprattutto nella carne: il misto delle tre qualità, infatti, rende il ripieno particolarmente gustoso. Massimiliano suddivide equamente le tre carni, ma le proporzioni si possono variare a piacere. Per un risultato ottimale, macinatele nel tritacarne, mescolatele, poi macinatele di nuovo per miscelarle tra loro perfettamente.

4

5

CREARE È OSSERVARE E RIELABORARE
Massimiliano, oltre a essere un buongustaio, è un fine osservatore: il piatto che ci ha proposto, già ben collaudato in famiglia, è la rielaborazione di una ricetta vista in un ristorante: "Quando l'ho assaggiata mi è sembrata un po' pesante, così l'ho rivisitata. Ne faccio spesso anche una versione con funghi e salsiccia, altrettanto appetitosa".

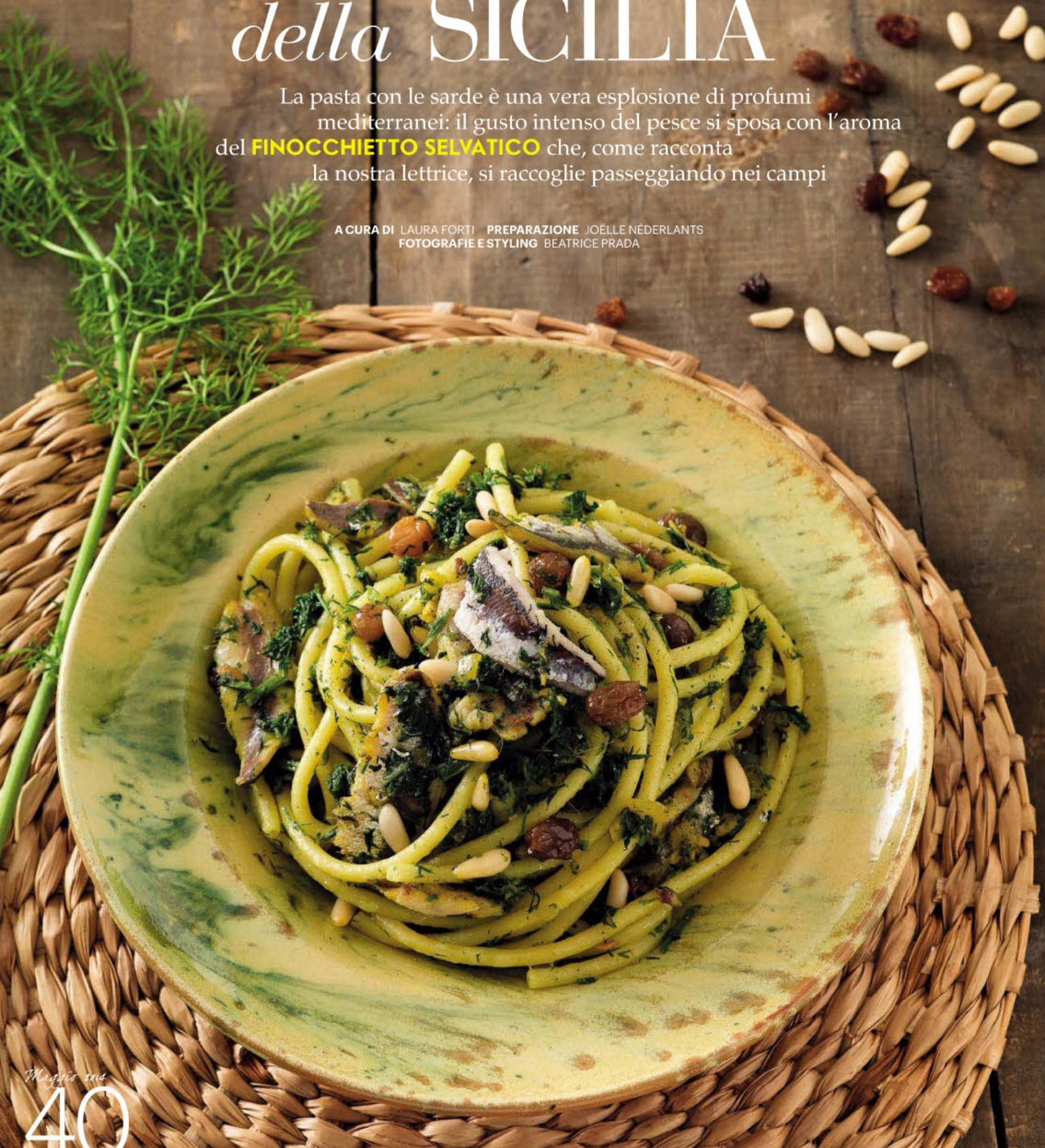
➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***7 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA

Padella Moneta, ciotola e ciotoline di vetro Bormioli Rocco.

Il SAPORE *della* SICILIA

La pasta con le sarde è una vera esplosione di profumi mediterranei: il gusto intenso del pesce si sposa con l'aroma del **FINOCCHIETTO SELVATICO** che, come racconta la nostra lettrice, si raccoglie passeggiando nei campi

A CURA DI LAURA FORTI **PREPARAZIONE** JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Pasta con le sarde

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **400 g** finocchietto
- **300 g** bucatini
- **300 g** sarde fresche
- **30 g** uvetta
- **30 g** pinoli
- **2** filetti di acciuga
- **1** cipolla
- zafferano in polvere
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 MONDATE *il finocchietto, ricavando solo la parte più tenera; lavatelo e lessatelo in acqua bollente salata per circa 10′. Scolatelo conservando l'acqua nella pentola. Pulite le sarde, aprendole a libro e togliendo la testa e la lisca con la coda.*
2 AMMOLLATE *l'uvetta nell'acqua. Tritate la cipolla e raccoglietela in una larga padella con i filetti di acciuga spezzettati, un bicchiere di acqua, un pizzico di sale e 70 g di olio; cuocete finché non sfrigola, poi aggiungete mezza bustina di zafferano sciolto in un po' di acqua.*
3 AGGIUNGETE *alla cipolla l'uvetta scolata e strizzata e i pinoli, e fate insaporire per 1′ mescolando.*
4-5 UNITE *le sarde, il finocchietto, tritato, e pepate; mettete il coperchio e cuocete per 2′.*
6 TUFFATE *intanto i bucatini nell'acqua di cottura del finocchietto, riportata a bollore, poi scolateli al dente e versateli nella padella con le sarde; mescolate delicatamente per insaporirli e lasciateli riposare per 2-3′ prima di servirli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che questo piatto si può preparare anche disponendo la pasta e il condimento, a strati, in una pirofila che poi viene messa a gratinare in forno. In questa formula la pasta è ottima anche da servire a temperatura ambiente.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***18 febbraio***

1

2

3

4

5

6

SICILIA

UN SUPERVISORE SILENZIOSO E AUTOREVOLE

Olga Caserta, siciliana e blogger (www.angeloincucina.it), ama la cucina fin da quando, bambina, seguiva la nonna nella preparazione dei piatti tradizionali. Così ci racconta la "sua" pasta con le sarde.

Nella mia famiglia questo piatto si preparava con molto rigore, con la nonna che faceva da supervisore. Dirigeva il lavoro delle donne di famiglia come un direttore d'orchestra, si avvicinava ai fornelli, scrutava, assaggiava e se era di suo gradimento passava oltre senza dire nulla. Il suo silenzio era di approvazione e le zie alzavano gli occhi al cielo sospirando di sollievo. Io ammiravo la sua autorevolezza, ma ero ben felice di starle accanto senza temere il suo giudizio. Qualche giorno prima era prevista la passeggiata nei campi per raccogliere il finocchietto, poi si acquistava il pesce freschissimo dalle sfumature blu argento. Gli ingredienti venivano sistemati in ciotole di vetro sulla tavola, in ordine ben preciso, per essere a portata di mano. Era la nonna che si occupava di assemblare questa meraviglia, sempre in silenzio e con movimenti sicuri, come se componesse un mosaico dove ogni ingrediente aveva la sua ragione d'essere nel risultato finale. I profumi che si sprigionavano in cucina erano inebrianti e riuscivo a distinguere l'odore del finocchietto e dello zafferano, il profumo di mare delle sarde. Attendevo contando i minuti, mentre le donne apparecchiavano la tavola. Quando tutti i commensali erano seduti, la nonna entrava nella sala da pranzo con solennità dicendo: "Nonostante la fatica, ecco cosa vi ho preparato!".

FINTE "BRACIOLE" E "MILANESI"
La suprema con il pezzetto di osso ("manichetto") e con la pelle si presta a cotture alla piastra; spellata, impanata e fritta, diventa una "milanese".

3 variazioni sulla SUPREMA di POLLO

Si chiama così il petto dei volatili, cucinato secondo tradizione con parte dell'osso dell'ala. Delicata e **VERSATILE**, è anche elegante da presentare

A CURA DI MARIA VITTORIA DALLA CIA **RICETTE E FOTO** ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

Come prepararla

Per ricavare le supreme di pollo conservando parte dell'osso, richiesto in alcune ricette classiche di pregio, è necessario partire da un pollo intero. Potrete invece usare il petto di pollo già disossato per una suprema farcita, come si vede nei passaggi 4 e 5 qui accanto.

INGREDIENTI
1 pollo

RICAVATE *2 supreme sezionando il pollo come descritto nei passaggi 1, 2 e 3.*

La suprema con il piccolo osso è pronta da cuocere intera, con o senza la pelle, oppure farcita (la presenza dell'osso rende la preparazione un po' più laboriosa rispetto a quella con un petto di pollo disossato).
ASSOTTIGLIATE *con il batticarne la carne lungo il bordo della suprema da farcire: in questo modo potrete facilmente rimboccarlo sui ripieni, racchiudendoli. Il filettino andrà battuto e steso sul ripieno con la pellicina rivolta verso il basso.*
CUOCETE *la suprema con la parte della giuntura appoggiata sul fondo della padella, così si salderà e il ripieno non fuoriuscirà.*

PASSO PASSO

1 *Incidete il pollo lungo la linea che divide il petto; penetrate con la lama nel busto fino alla base dell'ala.*

2 *Staccate il mezzo petto seguendo gli ossi del dorso, fino alla coscia. Ricavate così anche l'altro mezzo petto (suprema).*

3 *Eliminate l'estremità dell'ala staccandola nel punto di giuntura. Mettete a nudo l'osso, raschiandolo.*

4 *Disossate del tutto la suprema e staccate il filettino. Aprite a libro la suprema e battetene bene il bordo.*

5 *Disponete al centro il ripieno, copritelo con il filettino, rimboccate i bordi e sigillateli con il dorso del coltello.*

Suprema **imbottita**
(VERSIONE RICCA)

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 4 supreme senza pelle (mezzi petti di pollo)
80 g mozzarella
60 g ricotta
3 fette di pancarré – **3** pomodorini ciliegia
1 uovo – grana grattugiato
verdure a tocchetti (40 g di carota, 15 g di peperone giallo, 1 zucchinetta, 1 asparago)
origano secco – prezzemolo – pinoli
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *a dadini la mozzarella e mescolatela con la ricotta, un filo di olio, un pizzico di origano, sale e pepe (ripieno).*
ELIMINATE *la crosta del pancarré, frullatelo e mescolatelo con un cucchiaio di grana.*
APRITE *a libro le supreme, battetele, farcitele con il ripieno e richiudetele.*
PASSATELE *nell'uovo sbattuto, poi nel pancarré frullato; accomodatele in una teglia coperta di carta da forno, conditele con un filo di olio e infornatele a 160 °C per 25' circa.*
SALTATE *in padella in un velo di olio le verdure, eccetto i pomodorini; dopo 2' unite 15 g di pinoli, un ciuffetto di prezzemolo tritato e i pomodorini a spicchi.*
SERVITE *il pollo con le verdure completando a piacere con foglie di lattughino.*

2

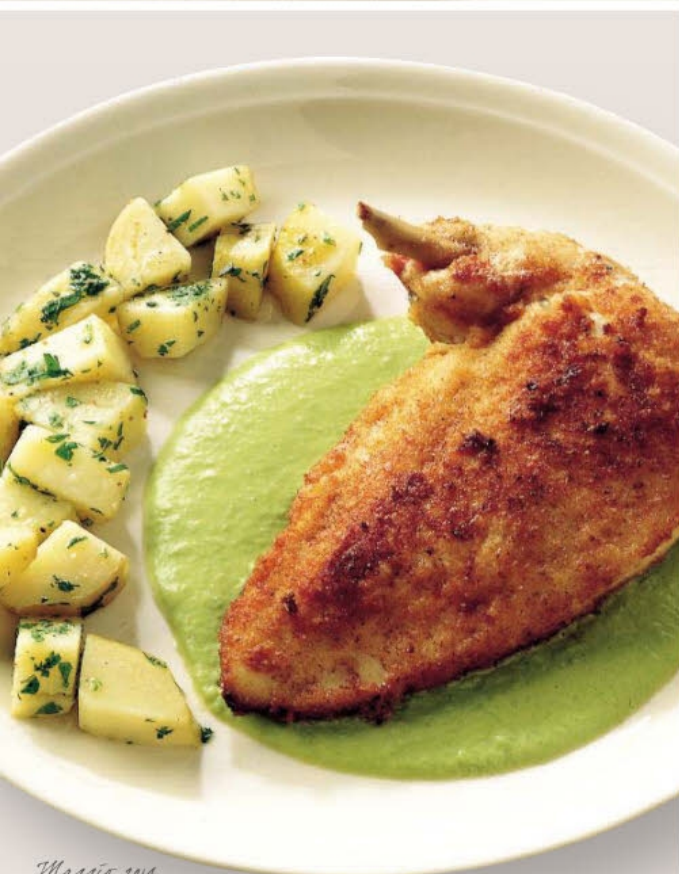
Farcita di verdure e servita con riso, la suprema diventa un piatto unico leggero

Suprema brasata e riso

(VERSIONE DIETETICA)

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 4 supreme senza pelle (mezzi petti di pollo)
240 g riso parboiled
100 g filetti di verde di zucchina
60 g filetti di porro
60 g filetti di carota
fecola – alloro – scalogno
brodo vegetale – vino bianco secco – chiodi di garofano
olio extravergine di oliva – sale – pepe

APRITE *a libro le supreme e battetele allargandole, salate e pepate; ponete al centro i filetti di verdura, scottati in acqua bollente per pochi secondi, rimboccatevi sopra i lembi di carne.*
UNGETE *con olio le supreme e rosolatele in una padella calda; bagnatele con 2-3 cucchiai di vino; fatelo ridurre, poi unite un mestolo di brodo e portatele a cottura in 15′, voltandole di tanto in tanto e addensando il sugo con 4 g di fecola.*
FATE *bollire 2 mestoli di brodo con una foglia di alloro, uno scalogno e un chiodo di garofano, finché non si sarà ridotto quasi del tutto.*
UNITE *il riso in questo fondo e portatelo a cottura aggiungendo altro brodo, poco per volta.*
SERVITE *le supreme affettate, condite con il sugo, accompagnate con il riso e, a piacere, bietole stufate.*

3

Una saporita crema di piselli completa il pollo con un tocco vellutato

Suprema dorata

(VERSIONE IMPANATA)

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g 4 supreme senza pelle (mezzi petti di pollo)
250 g piselli sgranati
150 g panna fresca
8 fette di pancarré senza crosta frullate
cipolla – burro – latte – sale – pepe

RACCOGLIETE *le supreme in una pirofila, salatele, pepatele, bagnatele con un bicchiere di latte e lasciatele riposare per 10′.*
SCOLATE *le supreme, passatele nel pancarré e doratele in padella, a fuoco moderato, in una noce di burro, per 20′, voltandole ogni tanto.*
SOFFRIGGETE *dolcemente in una noce di burro i piselli e mezza cipolla tritata; bagnateli con un bicchiere di acqua, salateli, pepateli e lasciateli stufare per 20′.*
FRULLATELI *quindi con il loro fondo di cottura, unendo anche la panna. Portate sul fuoco la crema ottenuta e fatela addensare.*
SERVITE *le supreme con la crema completando a piacere con patate lessate condite con prezzemolo e olio.*

FINTI FRUTTI
Noi chiamiamo fragole l'ingrossamento del ricettacolo fiorale. In realtà i frutti sono i piccoli semi, detti acheni.

ROSSO FRAGOLA

Per tradizione si usa in composte, marmellate o in amorevoli crostate della nonna. Il nostro chef ha scelto invece di interpretarla in 6 nuove ricette **NON SOLO DOLCI**. Dalle capesante a un raffinato aspic al liquore di sambuco

RICETTE EMANUELE FRIGERIO **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE CLAUDIA CASTALDI **STYLING** TOUR DE FORK

L'ACIDITÀ
della salsa
si abbina per
contrasto con la
dolcezza delle
capesante
Agrodolci
1

1 Insalata con capesante e salsa di fragole

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
60 g fragole
18 capesante
basilico – limone
zucchero – burro chiarificato
mandorle a lamelle
soncino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

FRULLATE *60 g di fragole con 15 g di succo di limone, 30 g di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe. Alla fine unite qualche foglia di basilico spezzettato alla salsa.*
ASCIUGATE *le capesante nella carta da cucina, spolverizzatele di zucchero e lasciatele riposare per una decina di minuti. Spolverizzatele ancora con un pizzico di zucchero e rosolatele in padella in una noce di burro chiarificato per 1′ per lato.*
SALATE *leggermente le capesante e servitene 3 a testa su un letto di soncino, completando con la salsa e mandorle a lamelle tostate.*

2 Medaglioni di maiale, composta di fragole e scalogni

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10′ più 1 ora e 30′ di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g 8 fette di filetto di maiale spesse almeno 3 cm
250 g fragole
30 g mandorle a filetti
9 piccoli scalogni – brandy
salvia – pepe rosa (*Schinus molle*)
burro chiarificato – burro – rosmarino
olio extravergine – sale

AFFETTATE *finemente uno scalogno e distribuitelo sul fondo di una pirofila, unite una manciata di grani di pepe rosa, qualche foglia di salvia, un rametto di rosmarino, accomodate le fette di filetto e bagnate con 250 g di brandy. Sigillate la pirofila con la pellicola e lasciate marinare in frigo per 1 ora e 30′ girando ogni tanto le fette.*
MONDATE *8 scalogni e cuoceteli immersi completamente nell'olio a 75-80 °C per 40′.*
SPEGNETE, *lasciateli raffreddare nell'olio di cottura, poi sgocciolateli, asciugateli con carta da cucina e divideteli a metà.*
TOSTATE *le mandorle in padella senza grassi per 2-3′: dovranno essere ben dorate.*
RIDUCETE *le fragole in piccoli dadini.*
SGOCCIOLATE *le fette di filetto dalla marinata e legatele lungo il bordo con un giro di spago in modo da ottenere dei medaglioni che conservino la forma in cottura.*
FILTRATE *la marinata.*
TRITATE *lo scalogno della marinata e fatelo appassire in padella con una noce di burro; unite i dadini di fragole e rosolateli per 2′ sulla fiamma viva, bagnate con metà della marinata filtrata, riducete la fiamma e dopo 5′ spegnete. Unite le mandorle alla composta.*
ROSOLATE *i medaglioni in una capiente padella in una noce di burro chiarificato per 3′ per lato voltandoli due volte. Salate.*
SERVITE *i medaglioni di maiale con la composta di fragole e gli scalogni.*

DUE MODI PER INTAGLIARE LE FRAGOLE

Con pochi semplici tagli, realizzati con cura e attenzione, potrete decorare un piatto, completare una torta o rendere originale una coppa di gelato.

TAGLIO A CODA DI PAVONE

A Praticate due incisioni ad angolo dal picciolo fino alla punta, raggiungendo il cuore della fragola. Asportate lo spicchio ottenuto.

B Ripetete per due volte la stessa operazione sullo spicchio che avete asportato.

C Ricomponete la fragola sovrapponendo in modo sfalsato le quattro parti.

TAGLIO A VENTAGLIO

A Fate un primo taglio, dalla punta verso il picciolo, senza però arrivare fino in fondo.

B Proseguite facendo altri tagli paralleli su tutta la fragola.

C Allargate le fettine a mo' di ventaglio con molta delicatezza.

2
Composta speziata
IL PROFUMO
del brandy
completa
piacevolmente
l'aroma degli
scalogni

"Libera, non toccata dal rastrello, non solcata dall'aratro, la terra produceva ogni cosa da sé e gli uomini, appagati dei cibi nati spontaneamente, raccoglievano corbezzoli, fragole di monte..." – (*Ovidio, Le metamorfosi*)

3 Dadi di tonno al sesamo con fragole "balsamiche"

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
720 g polpa di tonno
100 g aceto balsamico
10 g zucchero
18 fragole a spicchi
sesamo bianco – rucola
olio extravergine di oliva – sale

RIDUCETE *la polpa di tonno in dadi.*
PASSATELI *nel sesamo e rosolateli in una padella rovente velata di olio per meno di 1′ per lato girandoli continuamente per 5′ in tutto. Spegnete e salate.*
RACCOGLIETE *l'aceto balsamico in una piccola casseruola con lo zucchero, portate sul fuoco e cuocete dolcemente fino a quando non avrà assunto una consistenza densa e sciropposa (ci vorranno 5-6′).*
SERVITE *i dadi di tonno con gli spicchi di fragola e qualche foglia di rucola. Condite con la riduzione di aceto balsamico.*

4 "Sushi" dolce con fragole e caramello salato

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 20′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 18 PEZZI
300 g riso per sushi
130 g cioccolato fondente al 60% tritato
60 g zucchero
50 g panna fresca
20 fragole a filetti – **4-5** fogli di alga nori per sushi – limone – sale

VERSATE *il riso in una ciotola e sciacquatelo più volte mescolandolo fino a quando l'acqua non risulterà limpida. Poi lasciate il riso in ammollo per almeno 20′: dovrà assorbire un po' di acqua per risultare più gonfio alla fine della preparazione.*
SCALDATE *la panna senza raggiungere il bollore, togliete dal fuoco, unite il cioccolato e mescolate fino a quando il composto non sarà omogeneo e liscio (ganache).*
RACCOGLIETE *in una piccola casseruola 60 g di zucchero, 1 cucchiaino di succo di limone, fate caramellare sul fuoco vivo, unite 3-4 g di sale e 60 g di acqua. Cuocete fino a quando il composto non sarà di nuovo liscio e lucido (caramello salato).*
SCOLATE *il riso dall'acqua, raccoglietelo in una casseruola e copritelo con un dito di acqua nuova. Mettete il coperchio, portate a ebollizione, riducete la fiamma e cuocete per 10′. Spegnete e lasciate riposare con il coperchio per 10-15′. Allargate il riso su un vassoio per farlo raffreddare.*
INUMIDITE *un foglio di alga, appoggiatelo su uno stuoino di bastoncini tipo tovaglietta americana (o sul tappetino per arrotolare il sushi), formate sopra uno strato di riso premendo con le mani bagnate; coprite il foglio quasi del tutto, lasciando una striscia alta 3 cm libera alla fine del foglio in modo da poter sigillare il rotolo. Distribuite al centro un filoncino di ganache e i filetti di fragola.*
ARROTOLATE *strettamente usando lo stuoino e sigillate, dopo aver inumidito la striscia di alga libera. Formate allo stesso modo gli altri rotoli.*
INUMIDITE *un coltello molto affilato e tagliate tutti i rotoli in rocchetti spessi 4 cm. Serviteli con il caramello salato.*

Essiccate

5

LA MORBIDA gelatina si completa con il croccante delle fragole essiccate

5 Mini cheesecake con chips di fragole

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 10' più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g fragole
300 g formaggio fresco cremoso
250 g ricotta
150 g biscotti tipo digestive
150 g panna fresca
60 g zucchero a velo più un po'
40 g zucchero semolato – **30 g** burro
17 g gelatina alimentare in fogli
baccello di vaniglia – limone

AFFETTATE *molto finemente 200 g di fragole, distribuitele su una placca foderata di carta da forno, spolverizzatele con un po' di zucchero a velo e infornatele a 60 °C nel forno ventilato, leggermente aperto, per 2 ore (chips di fragole).*
ACCOMODATE *un quadrato tagliapasta di metallo (lato 20 cm) su una placca senza bordi foderata di carta da forno.*
FRULLATE *i biscotti con il burro morbido e formate uno strato spesso meno di 1 cm all'interno del quadrato. Pressate bene.*
METTETE *9 g di gelatina in ammollo.*
MONTATE *100 g di panna.*
MESCOLATE *il formaggio cremoso e la ricotta setacciata con 60 g di zucchero a velo e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia. Scaldate altri 50 g di panna, toglietela dal fuoco, scioglietevi la gelatina strizzata e unite la panna al composto di formaggio e versatelo nel tagliapasta quadrato.*
METTETE *in ammollo 8 g di gelatina.*
FRULLATE *200 g di fragole con 40 g di zucchero semolato e qualche goccia di succo di limone. Scaldate 1/4 di questa salsa e scioglietevi la gelatina strizzata mescolando con cura. Unite al resto della salsa e versate tutto sopra il composto di formaggio all'interno del quadrato. Lasciate raffreddare in frigo per almeno 2 ore.*
TOGLIETE *il tagliapasta dal frigorifero, scaldate delicatamente il bordo di metallo e sformate il cheesecake. Dividetelo in 6 porzioni e decoratele con le chips di fragola.*

LE PROTAGONISTE

Simbolo di primavera

Le varietà sono davvero tantissime, si differenziano in quelle che fruttificano una sola volta (unifere), due volte (bifere) oppure ininterrottamente da maggio a ottobre.

ALBA
Si coltiva nel Nord e nel Centro Italia. Il frutto è molto grosso di forma conica.

ANNABELLE
Rotondeggiante, molto zuccherina e con una ridotta acidità.

CAMAROSA
Di colore rosso scuro, il sapore è dolce e la polpa è soda e profumata.

CANDONGA
Coltivata nel Sud Italia matura da gennaio a giugno. Succosa, dolce e fresca.

Fotografie di Alamy, Conny Van Kasteel, Claudia Castaldi, SuperStock, Olycom

In gelatina

SOAVEMENTE profumato in equilibrio perfetto: fragoline e fiori di sambuco

6

6 Aspic al St-Germain con fragoline

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

- **700 g** fragoline di bosco pulite
- **300 g** liquore al sambuco St-Germain
- **300 g** acqua gassata
- **200 g** zucchero
- **20 g** gelatina alimentare in fogli
- scorza di limone
- baccello di vaniglia

AMMOLLATE *la gelatina in acqua fredda.* **RACCOGLIETE** *in una casseruola lo zucchero, l'acqua gassata, 2 scorze di limone e mezzo baccello di vaniglia aperto a libro. Portate a ebollizione, togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata, mescolate in modo da scioglierla perfettamente; filtrate e aggiungete il liquore St-Germain.* **VERSATE** *un primo strato di liquido nello stampo a ciambella scannellato (ø 20 cm, h 8 cm): dovrà essere spesso almeno 1 cm. Mettete in frigo per 20' in modo che lo strato di gelatina si rapprenda. Distribuite tutte le fragoline, versate il liquido a filo fino a quando le fragoline non inizieranno a galleggiare. Rimettete in frigo e lasciate rapprendere per almeno 40'. Completate con il resto del liquido e mettete in frigo per 2 ore.* **TOGLIETE** *dal frigo, scaldate leggermente lo stampo e sformate l'aspic. Servite subito a fette.*

➡ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**11 marzo**

LO STILE IN TAVOLA

Nella foto 1 piattino e bicchieri Alessi, nella foto 2 tagliere Maple - Edward Wohl Woodworking & Design in vendita da Valcucine, bicchiere e calice Alessi, nella foto 3 piatto Alessi e sottopiatto Villeroy & Boch, nella foto 5 piattini Villeroy & Boch, nella foto 6 piatto di Bitossi Home.

CHARLOTTE
Il frutto è molto aromatico, croccante e dall'elevato contenuto zuccherino.

FRAGOLA DI BOSCO
Il frutto è piccolo e morbido e molto delicato. Il profumo è decisamente intenso.

MARA DEI BOSCHI
Matura da maggio a ottobre. Ha il sapore delle fragole di bosco. La polpa è gustosissima.

novità 2014

FRANBERRY
Il nuovo ibrido stupisce piacevolmente per il gusto di fragola e lampone insieme.

gusto speciale

PINEBERRY
I frutti bianchi sembrano fragole acerbe, il sapore ricorda quello dell'ananas.

Spring Tricks

La tentazione di prendere il sole. Il piacere di abbronzarsi. La soddisfazione di una pelle color cioccolato. In tutta sicurezza

Per la buona riuscita di una ricetta, è importante una buona preparazione. E quando si parla di abbronzatura, gli ingredienti devono essere di ottima qualità. I prodotti della linea Alma K, con formulazioni a base di una miscela esclusiva di minerali, sali e acqua del Mar Morto arricchiti di estratti vegetali puri di origine naturale, purificano e nutrono la pelle, preparandola al sole. I prodotti della linea Maison-Bio Sun, con formulazioni a base naturale e biologica, poteggono la pelle dai raggi del sole, permettendo di prendere la tintarella con il massimo piacere. Per passare dal color nocciola al color cioccolato. *www.lagardenia.com - www.limoni.it*

ALMA K MINERALI DEL MAR MORTO

1. LOZIONE IDRATANTE CORPO OPTIMAL HYDRATION. NUTRE E IDRATA GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI OLI NATURALI COME OLIO DI ARGAN E BORRAGINE. LA PELLE È PIÙ DISTESA, MORBIDA COME LA SETA
2. SCRUB STIMOLANTE CORPO PERFECTLY CLEAN. RIMUOVE CELLULE MORTE E IMPURITÀ GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI ESTRATTI DI TÈ BIANCO. LA PELLE È PIÙ PURIFICATA E NUTRITA
3. CREMA VISO GIORNO PELLI NORMALI E MISTE OPTIMAL HYDRATION. FAVORISCE IL NATURALE RIPRISTINO DELL'IDRATAZIONE GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI OLI ED ESTRATTI VEGETALI DI SESAMO, BAMBÙ PER RIDURRE IL SEBO IN ECCESSO, LIMONE RICCO DI VITAMINA A
4. MASCHERA PEELING MINERALE VISO HOME SPA. RIMUOVE LE CELLULE MORTE E LE IMPURITÀ GRAZIE ALLA FORMULA NATURALE ESFOLIANTE E PURIFICATRICE CON L'AGGIUNTA DI PRO-VITAMINA B5. LA PELLE È PIÙ MORBIDA E LISCIA

MAISON-BIO SUN

5. CREMA SOLARE VISO SPF 30. PROTEGGE DAI RAGGI UVA E UVB E FAVORISCE UN'ABBRONZATURA GRADUALE GRAZIE ALL'AZIONE DEI FILTRI SOLARI FOTOSTABILI E A PRINCIPI ATTIVI NATURALI AD AZIONE IDRATANTE, RIGENERANTE E ANTIOSSIDANTE. PER PELLI CHIARE E SENSIBILI
6. LATTE SOLARE CORPO SPF 15. PROTEGGE DAI RAGGI UVA E UVB E FAVORISCE UN'ABBRONZATURA UNIFORME GRAZIE A OLIO DI ELICRISO BIO, GEL DI ALOE VERA, ESTRATTO DI TE VERDE E PANTENOLO, DALL'AZIONE IDRATANTE ED EMOLLIENTE
7. GEL ALOE VERA DOPOSOLE VISO+CORPO. AD AZIONE INTENSIVA, IDRATANTE E CALMANTE CON PURO SUCCO BIOLOGICO DI ALOE VERA RAFFORZATO DA ESTRATTI VEGETALI, ALGHE E ACQUA MARINA
8. OLIO SOLARE PROTETTIVO CAPELLI SPF 10. CON OLIO DI ARGAN E OLI VEGETALI NUTRIENTI, ARRICCHITO CON FILTRI SOLARI UVA-UVB DI NUOVA GENERAZIONE. PER CAPELLI MORBIDI E SETOSI

CON I PITTORESCHI PAESAGGI ***della vicina Val d'Orcia e il centro storico iscritti al patrimonio Unesco, la città del Palio rappresenta più di ogni altra la quintessenza di una Toscana fatta di eccellenze, dove alle bellezze artistiche si sommano grandi vini e grandi prodotti.*** Come conferma la classifica de Il Sole 24 Ore sulla qualità della vita nelle città italiane, che vede Siena tra le top 10 ormai da diversi anni e al primo posto nel 2013 nel campo del tempo libero. Perché a Siena le occasioni di svago non mancano, ogni vicolo offre spettacoli di bellezze architettoniche, mentre appena varcate le mura medievali si moltiplicano le occasioni di gustose sorprese: a sud-est si apre una zona collinare speciale, le Crete Senesi – dove l'argilla viene da sempre lavorata e foggiata in svariate forme artistiche –, che vanta i migliori pecorini a latte crudo di tutta la provincia. La zona a nord di Siena, più umida e verde, produce invece Chianti eccellenti. Qui la campagna è rimasta inalterata nel tempo grazie alla passione di molti vignaioli che non hanno ceduto a mode passeggere. Vigneti curati come giardini si alternano a borghi medievali che, in posizione dominante sulla cima di piccoli poggi, contribuiscono a creare l'immagine da cartolina che caratterizza queste terre, con gli olivi e i cipressi a disegnarla. →

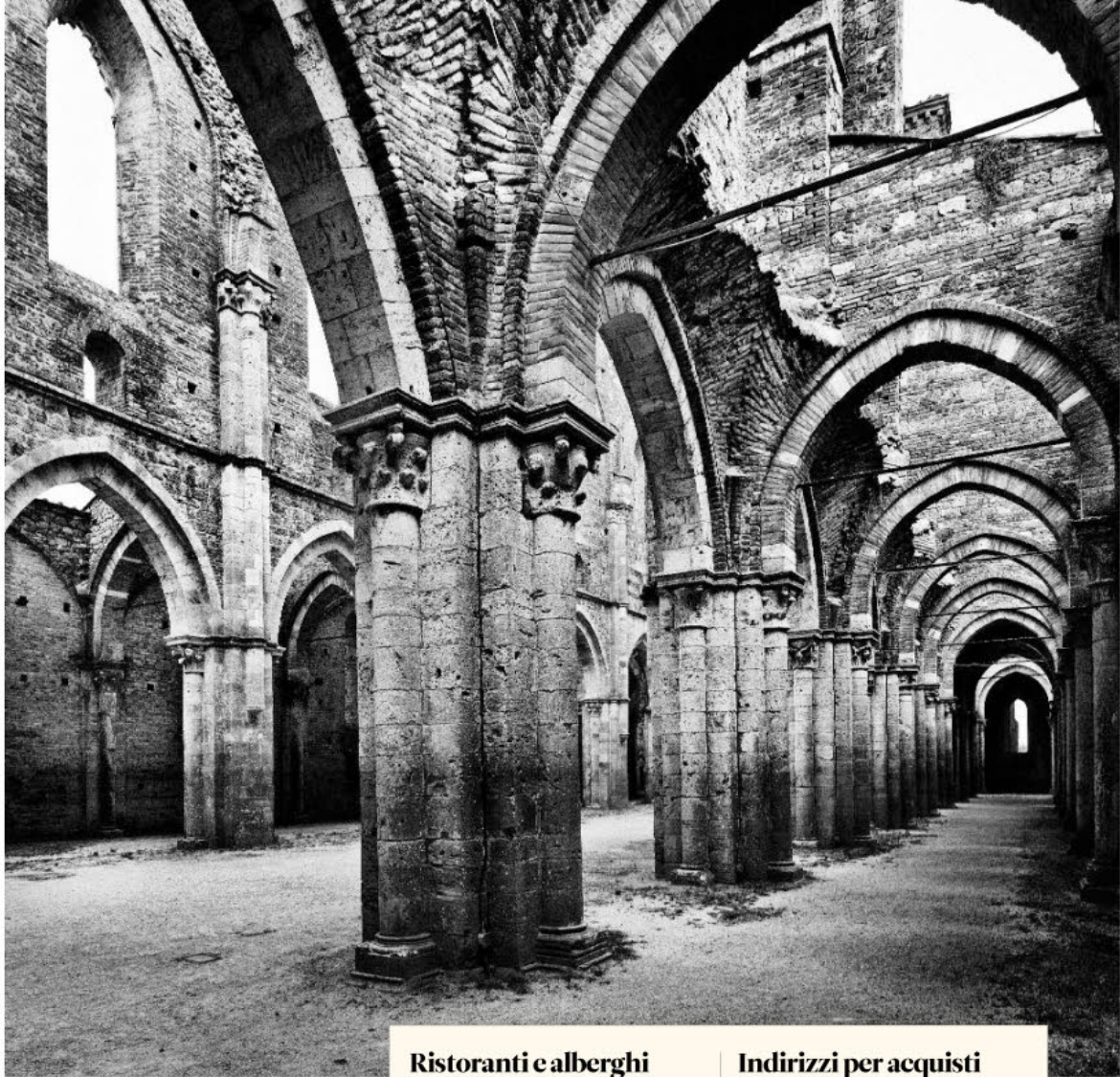
Fotografie di Sime

INTORNO *a* SIENA

La Val d'Orcia, le Crete, il Chianti. La città del Palio è circondata dalle più suggestive terre toscane. In cui andare per **VEDERE** borghi e cipressi. Per **BERE** Vino Nobile e Brunello. Per **MANGIARE** pici e prosciutto di Cinta

TESTO CHECCO BANI

LE PRATERIE SECONDARIE della Val d'Orcia, parco naturale Patrimonio dell'Umanità. A destra, si scaraffa il Vino Nobile di Montepulciano, apprezzata Docg senese.

QUESTA PARTE DI TOSCANA è una miniera di prodotti gastronomici. Fra i più famosi (a sinistra) il prosciutto di di Cinta senese, suino allevato allo stato semibrado o brado, e il panforte, il tipico dolce di Siena di origine medievale, a base di mandorle, frutta candita e spezie. Ancora a sinistra, un artigiano delle Crete Senesi e una cantina di Montalcino, zona di produzione del Brunello. A destra, l'abbazia di San Galgano a Chiusdino (30 km da Siena), priva del tetto. Nel vicino Eremo suscita curiosità la spada di San Galgano conficcata nella roccia.

Tenera è questa terra **GRASSA** *e arida, da cui scaturisce il* **VINO** *più secco, l'***OLIO** *più etereo.*

— Cesare Brandi

→

TRA I CASTELLI CHE CARATTERIZZANO

Gaiole in Chianti e il paese medievale Castelnuovo Berardenga, dove si percorrono strade bianche alternando una visita a una dimora storica a una degustazione in cantina, tutto ruota ancora intorno a sua maestà il sangiovese. Oltre al Chianti, serve a produrre vini apprezzati e famosi nel mondo come Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano che torna oggi a essere vinificato in purezza. Comprare dai produttori è un'esperienza diversa e se poi si ha la fortuna di trovare qualche vecchia annata di oltre 10 anni, si scopre un Chianti che si fa più gentile, sprigionando il meglio di sé, conquistando anche i palati più delicati e sposandosi perfettamente con la saporita cucina del territorio.

Ristoranti e alberghi

In città e fuori. Dove gustare cucina tipica. Dove dormire in quiete.

LA PERGOLA
A Radicondoli (55 km da Siena) ricette tradizionali con prodotti locali. **www.lapergoladiradicondoli.it**

TAVERNA DI S. GIUSEPPE
A due passi da piazza del Campo, pasta fatta in casa e cantina con 500 etichette. **www.tavernasangiuseppe.it**

LOCANDA DEL VINO NOBILE
A S. Albino di Montepulciano B&B con arredi contadini e moderno design. **www.lalocandadelvinonobile.it**

CHIOSTRO DEL CARMINE
A Siena, 10 minuti dal centro, hotel in un ex convento. **www.chiostrodelcarmine.com**

Indirizzi per acquisti

Dove appagare la continua tentazione in fatto di prelibatezze.

AZ. AGR. CASAMONTI
A Castellina in Chianti, gli autentici prosciutti di Cinta. **www.cintasenese.com**

CASEIFICIO LA FONTE
Ad Asciano, nel cuore delle Crete, pecorini di tanti gusti e stagionature. **www.pecorinosenese.com**

PASTICCERIE SINATTI
A Siena, i migliori dolciumi della tradizione: panforte, ricciarelli, cantucci. **www.pasticcerie-sinatti.it**

ENOTECA I TERZI
In pieno centro a Siena le etichette delle migliori annate di Chianti e Brunello. **www.enotecaiterzi.it**

Fotografie di Sime, Corbis Images

Sono i **BORGHI** *il prestigio delle colline di* **SIENA.**

BORGO SAN FELICE a Castelnuovo Berardenga (sopra), nel Chianti senese, è un villaggio di origine medievale. Restaurato nel pieno rispetto delle sue caratteristiche, è diventato una elegante dimora Relais & Chateaux, da cui si vedono in lontananza le torri di Siena. Lo chef 2 stelle del ristorante, Francesco Bracali, il 5 maggio ospita Luis Haller, chef del Castel Fragsburg di Merano. Insieme cucineranno per una tappa del Gourmet Festival, una serie di cene affidate a grandi interpreti della gastronomia internazionale con cui Relais & Chateaux Italia festeggia i 60 anni. Partner di eccellenza, la maison di Champagne Vranken Pommery. www.borgosanfelice.it
IL FORMAGGIO PECORINO (a sinistra) trova nelle terre delle Crete Senesi un terroir ideale: grazie a erbe come lupinella, sulla e trifoglio è particolarmente delicato. Sotto, i pici, spaghettoni tipici di acqua e farina di grano tenero, si condiscono con sughi di cacciagione o con l'"aglione" a base di salsa di pomodoro, aglio e peperoncino.

Fotografie di Sime, Giovanni Rinaldi

LA RICETTA TIPICA

Cavallucci

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

300 g farina 00 più un po'
250 g zucchero
100 g gherigli di noce
70 g arancia candita
50 g miele
8 g semi di anice
cannella in polvere
bicarbonato

MISCELATE *in una ciotola la farina con i semi di anice pestati, le noci tritate grossolanamente, l'arancia candita tagliata a piccoli dadini, un cucchiaino di cannella e mezzo cucchiaino di bicarbonato.*
SCIOGLIETE *lo zucchero in una pentolina con il miele e 50 g di acqua e cuocetelo finché non sarà completamente sciolto e comincerà a filare (sciroppo).*
VERSATE *lo sciroppo nella ciotola con la farina e amalgamate gli ingredienti con un cucchiaio.*
FORMATE *poi 12 palline un po' schiacciate e irregolari (circa 5 cm di diametro e 2-2,5 cm di spessore), lavorando con le mani infarinate (il composto è un po' appiccicoso).*
DISPONETE *le palline su una placca coperta con carta da forno e spolverizzatele con un po' di farina.*
INFORNATE *a 150-160 °C per circa 20', sfornate i cavallucci e lasciateli raffreddare.*
LA SIGNORA OLGA *dice che alcuni non mettono la farina prima della cottura ma spolverizzano i cavallucci con zucchero a velo prima di servirli. Se volete accelerare la preparazione e ottenere biscotti di forma regolare e omogenea, potete formare un salamino con l'impasto e poi tagliarlo in 12 rondelle dello stesso spessore.*

PREPARAZIONE JOELLE NEDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* **2 aprile**

DI NOME E DI FATTO
Si chiama mozzarella perché, nella fase finale della lavorazione, per ricavare le porzioni tondeggianti, il pezzo di cagliata filata viene "mozzato" a mano con un gesto di pollice e indice.

QUATTRO PER UNO

Occorrono circa 4 litri di latte di bufala per ottenere 1 chilo di mozzarella.

TRECCE

La particolare forma a treccia è data manualmente dall'abilità dei casari e può arrivare fino a 3 chili.

BUFALA CLASSICA

Nella tipica forma tondeggiante, la si trova in peso variabile da 10 a 800 grammi.

MIGNON

I formati variano secondo le zone di produzione: bocconcini, perline, ciliegine o ovoline.

UN FIL DI FUMO

La bufala si può affumicare, esponendola al fumo di paglia di grano. Il colore diventa giallo scuro.

VIAGGIO GOLOSO
Per conoscerla da vicino, appuntamento in Campania dal 12 al 14 maggio per Le Strade della Mozzarella. www.lestradedellamozzarella.it

È FRESCA SE...
...è candida, umida, di consistenza soda, difficile da tagliare

MOZZARELLA
I love you!

Amata, squisita e ineguagliabile: la mozzarella di bufala è così irresistibile perché ha un **GUSTO CHE BASTA A SE STESSO**. Tuttavia è capace di grande versatilità in cucina, a patto di trattarla con delicato rispetto

RICETTE RICCARDO ORFINO **TESTI** LAURA FORTI (RICETTE) E MARTINA LIVERANI
FOTOGRAFIE E STYLING MATTEO CARASSALE

1 Patate farcite e gratinate

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg 4 grosse patate
200 g biete novelle a costa rossa
200 g mozzarella di bufala
120 g fave sgranate
pangrattato – limone – noce moscata
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PELATE *le patate, tagliate via le calotte e dividetele a metà ottenendo 2 rocchetti.*
LESSATELE *in acqua bollente salata per 20', scolatele, ungetele di olio e fatele raffreddare su un vassoio.*
SCOTTATE *le fave in acqua bollente salata per 1', privatele della pellicina e tritatele ottenendo un battuto.*
MONDATE *le biete e tagliate a metà per il lungo le foglie. Sbollentatele per 30 secondi in acqua bollente, tuffatele in acqua e ghiaccio e, una volta fredde, scolatele.*
TAGLIATE *la mozzarella a cubetti e asciugate con carta da cucina il liquido in eccesso. Mescolateli con il battuto di fave, la scorza grattugiata di un limone, 20 g di pangrattato, sale, pepe e noce moscata (ripieno).*
FORATE *le mezze patate con un tagliapasta (ø 3 cm); posate gli anelli ottenuti su una teglia foderata di carta da forno, farciteli con il ripieno e infornateli a 180 °C per 15' circa. Sfornate, completate con le biete sbollentate e servite subito.*

In cucina e nei ripieni è in grado di nobilitare con il suo gusto anche gli ingredienti più semplici

CHE COS'È

UN FORMAGGIO "TUTELATO"
La Mozzarella di Bufala Campana Dop è un formaggio fresco a pasta filata, fatto solo con latte fresco di bufala (oltre a caglio e sale) che, per legge, si produce nei caseifici della Campania (principalmente nelle province di Caserta e Salerno) e in parte di Lazio e Puglia. L'inconfondibile colore della pelle, spessa appena un millimetro, è quello della porcellana bianca, così liscia e lucida, mentre l'interno è umido, elastico, sodo.

UN GUSTO UNICO
Il profumo è di latte fresco con una spiccata nota muschiata che conferisce il tipico carattere. Il gusto particolare è dovuto proprio al latte di bufala, più proteico, grasso e ricco di calcio rispetto a quello vaccino.

2 Sformato di pane e mozzarella

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g mozzarella di bufala
250 g latte
100 g prosciutto cotto affumicato
10 fette di pancarré
3 uova – erbe miste (basilico, prezzemolo, timo, menta, maggiorana, finocchietto, origano fresco) – burro
acciughe sott'olio – sale

SBATTETE *le uova con un pizzico di sale e un abbondante trito di erbe miste.*
TAGLIATE *la mozzarella a fette spesse 1 cm e asciugatele con carta da cucina.*
PRIVATE *della crosta le fette di pancarré, immergetele brevemente nel latte e poi nelle uova sbattute.*
FODERATE *il fondo di una pirofila imburrata (ø 16 cm, h 8 cm) con il pancarré. Copritelo con uno strato di fette di mozzarella, fette di prosciutto e tocchetti di acciuga. Procedete con un altro strato di pane, mozzarella, prosciutto e acciughe e chiudete con un ultimo strato di pane.*
COSPARGETE *la superficie con fiocchetti di burro e infornate a 180 °C per 25', poi alzate a 200 °C e lasciate in forno per altri 5'. Sfornate e servite caldo.*

CURIOSITÀ
L'acqua di governo viene utilizzata per rendere soffici pani e pizze

2

COME CONSERVARE LA MOZZARELLA

FRESCA È MEGLIO **Che sia in bocconcini, trecce o nella classica forma tondeggiante, l'ideale è consumarla il giorno stesso della produzione.**
TEMPERATURA AMBIENTE **Se invece non si mangia subito, va tenuta immersa nel suo liquido di governo e conservata fuori del frigorifero a temperatura ambiente. Per apprezzarne tutte le qualità, che sono al massimo appena fatta, deve essere consumata entro tre giorni.**

3 Fiori di zucca ripieni fritti

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **500 g** pomodorini ciliegia
- **400 g** farina Manitoba
- **150 g** mozzarella di bufala
- **120 g** olive nere

17 fiori di zucca – **2** cipollotti – finocchietto basilico – timo – aglio – acqua gassata zucchero – olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE *un cipollotto e fatelo appassire in 2-3 cucchiai di olio con mezzo spicchio di aglio con la buccia, 3-4 foglie di basilico e un pizzico di sale. Dopo 2-3' aggiungete i pomodorini tagliati a metà, un pizzico di sale e di zucchero. Cuocete per 20', infine eliminate l'aglio e frullate tutto, aggiustando di olio e sale, fino a ottenere una salsa rustica.*
MESCOLATE *la farina con 500 g di acqua gassata freddissima e un pizzico di sale, poi lasciate riposare in frigo la pastella ottenuta.*
TAGLIATE *la mozzarella a dadini e asciugateli tamponandoli con carta assorbente.*
SNOCCIOLATE *le olive e tritatele, unitele alla mozzarella insieme a finocchietto, basilico e timo tritati (ripieno).*
PULITE *i fiori di zucca, eliminando il calice e il pistillo; tenetene 12 interi e tagliatene 5 a striscioline, tritando più finemente le parti più consistenti.*
AFFETTATE *un cipollotto e fatelo appassire con uno spicchio di aglio con la buccia in 2 cucchiai di olio, con un pizzico di sale; unite i fiori tritati e insaporiteli per 1', poi incorporateli al ripieno, eliminando l'aglio.*
FARCITE *i fiori con il ripieno. Intingeteli nella pastella, chiudendoli all'estremità.*
FRIGGETELI *in olio extravergine di oliva per 5-6', finché non saranno ben dorati.*
SCOLATELI *su carta da cucina e serviteli subito, accompagnandoli con la salsa rustica di pomodorini.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'olio extravergine di oliva dà un sapore deciso alla ricetta; se preferite un gusto più delicato e neutro, sostituitelo con olio di arachide, che resiste ugualmente bene alle alte temperature richieste per la frittura, grazie al suo alto punto di fumo (temperatura oltre la quale comincia a bruciare, deteriorandosi e liberando sostanze dannose).*

4 Ravioli saraceni alle zucchine

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 l fumetto di pesce
400 g bocconcini di mozzarella di bufala
300 g calamaretti spillo puliti
300 g farina 00
250 g zucchine novelle con il fiore
200 g farina di grano saraceno
8 fiori delle zucchine novelle – **8** tuorli
4 uova intere – **3** cipollotti rossi
2 pomodori – aglio – limone
basilico – menta – maggiorana
prezzemolo – timo – finocchietto
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina 00 e la farina di grano saraceno con le uova e i tuorli; lavorate la pasta a mano finché non diventa liscia ed elastica; lasciatela riposare coperta per 1 ora.*
MONDATE *i cipollotti e affettateli sottilmente. Soffriggete uno spicchio di aglio in 2-3 cucchiai di olio, poi aggiungete i cipollotti, salate e fateli appassire con il coperchio per 15′ circa. Spegnete e lasciate raffreddare.*
TRITATE *i fiori di zucchina. Tagliate a fettine le zucchine e saltate tutto in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio con la buccia, sale e pepe. Dopo 1′ togliete l'aglio, unite un rametto di timo sfogliato e dopo 1′ spegnete e fate raffreddare.*
AFFETTATE *i bocconcini di mozzarella in modo da ottenere 24 fettine di circa 0,5 cm di spessore; asciugatele bene.*
TIRATE *la pasta in sfoglie sottili, ma non a velo, e disponete le fettine di mozzarella su una striscia di pasta, distanziate di 5-6 cm.*
APPOGGIATE *sulla mozzarella le zucchine, poi il cipollotto, spennellate di acqua la pasta e copritela con un'altra striscia. Ritagliate i ravioli con un tagliapasta rotondo (ø 8 cm).*
VERSATE *il fumetto di pesce in una padella e unite un mazzetto di erbe aromatiche; fate bollire per 1-2′, addensandolo. Togliete infine le erbe e aggiustate di sale.*
CUOCETE *i ravioli in acqua bollente salata per 3-4′, scolateli con una schiumarola adagiandoli direttamente nella padella del fumetto; profumate con finocchietto tritato, unite i calamaretti e cuocete per 2′.*
COMPLETATE *con i pomodori tagliati in dadolata e conditi con olio, sale e pepe. Servite con scorza di limone grattugiata.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***24 marzo***

LO STILE IN TAVOLA

Ciotola in apertura e ciotolina bianca Ceramiche Nicola Fasano, piatti con il bordino rosso Bitossi Home.

3 IDEE *appetitose*

b

a

Nella mozzarella, la differenza di formato non incide sul gusto, anche se gli intenditori sostengono che più è grande più è buona. Per arricchire la pizza, poi, molti preferiscono quella di latte vaccino a quella di bufala perché contiene meno acqua. Ma sgocciolata in un canovaccio perde l'eccesso di umidità e diventa sontuosa.

a

CON PESTO MEDITERRANEO

Tritate le foglie di **erbe aromatiche fresche**: basilico 30 g, prezzemolo 15 g, menta 5 g, origano 5 g, aneto 5 g, timo 3 g. Unite 100 g di pomodori secchi sott'olio tritati, 100 g di mandorle con la pelle tritate, sale, pepe e 200 g di olio extravergine di oliva. *Per 2 mozzarelle da 500 g tagliate a fette.*

b

CON BOTTARGA E SEDANO

Mescolate 10 g di **bottarga di tonno** grattugiata con 40 g di olio extravergine di oliva. Tritate un cuore di sedano (80 g), tenendo le foglioline intere. Unite tutto alla bottarga, insieme alla scorza di mezzo limone grattugiata e foglie di menta sminuzzate. *Per 4 mozzarelle da 200 g tagliate a spicchi.*

c

MARINATA E AVVOLTA NEI CETRIOLI

Tagliate a nastri sottili un cetriolo, scartando il torsolo; condite con olio, sale, aneto e il succo di mezzo limone. Marinate la mozzarella per 1 ora con olio, 30 g di pinoli tostati, **semi di coriandolo macinati, e un trito di basilico, origano, maggiorana**. Avvolgete i bocconcini nel cetriolo e servite. *Per 6 bocconcini.*

c

L'ISOLA *di* CALIPSO

Fu a Gozo che la bella ninfa rapì Ulisse, davanti c'è Comino: sono le sorelle minori di Malta. Pur piccolissime, offrono **SPETTACOLI** naturali, **OTTIMA** ospitalità, **CIBO** gustoso. E l'ebbrezza di approdare su un isolotto (praticamente) deserto

TESTO ANDREA FORLANI

LA FINESTRA AZZURRA di Gozo (a sinistra). Una infornata di *hobza*, pane in maltese, le morbide pagnotte (a destra) che accompagnano ogni pasto. La Valletta (sopra), capitale di Malta. Per andare a Gozo e Comino si atterra nel suo aeroporto (l'unico dell'arcipelago), che è collegato con mezzi pubblici (taxi e bus) al porto di Cirkewwa, da cui partono i traghetti per le isole. www.gozochannel.com

LA RICETTA MEDITERRANEA/1

Zuppa della vedova

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g zucchine
500 g passata di pomodoro
300 g champignon puliti
240 g fagioli lessati
200 g cipolle – **180 g** carote
6 uova – formaggio fresco ovino
concentrato di pomodoro
prezzemolo – curry – zucchero
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SBUCCIATE *e tritate le cipolle, spuntate e pelate le carote e tagliatele in piccola dadolata; spuntate le zucchine e tagliatele a cubetti un po' più grossi.*
FATE *appassire cipolle e carote in una casseruola con un filo di olio per 2-3', profumando con un cucchiaino di curry.*
AGGIUNGETE *le zucchine e gli champignon a fettine, mettete il coperchio e cuocete finché le verdure non rilasciano la loro acqua, per circa 15'. Unite quindi i fagioli, la passata e 2 cucchiai di concentrato, un bicchiere di acqua, un pizzico di sale e di zucchero. Cuocete per 30'.*
SPEGNETE, *regolate di sale e di curry.*
VERSATE *la zuppa in 6 pirofiline. Rompete un uovo in ognuna e infornatele a 200 °C finché le uova non cominciano a rapprendersi; completate con un pezzetto di formaggio, prezzemolo tritato e pepe.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Fotografie di Sime, Corbis Images

Dal porto di La Valletta a **GOZO** *si arriva in* **45 MINUTI.**

NELL'ISOLA

Dormire, mangiare, comprare

Hotel cinque stelle, agriturismi, ristoranti: Gozo è una piccola isola, ma con tanta voglia di ospitalità.

HOTEL TA' CENC 5*
Vista mare sulle scogliere di Sannat. Suite a forma di trullo.
www.tacenc.com

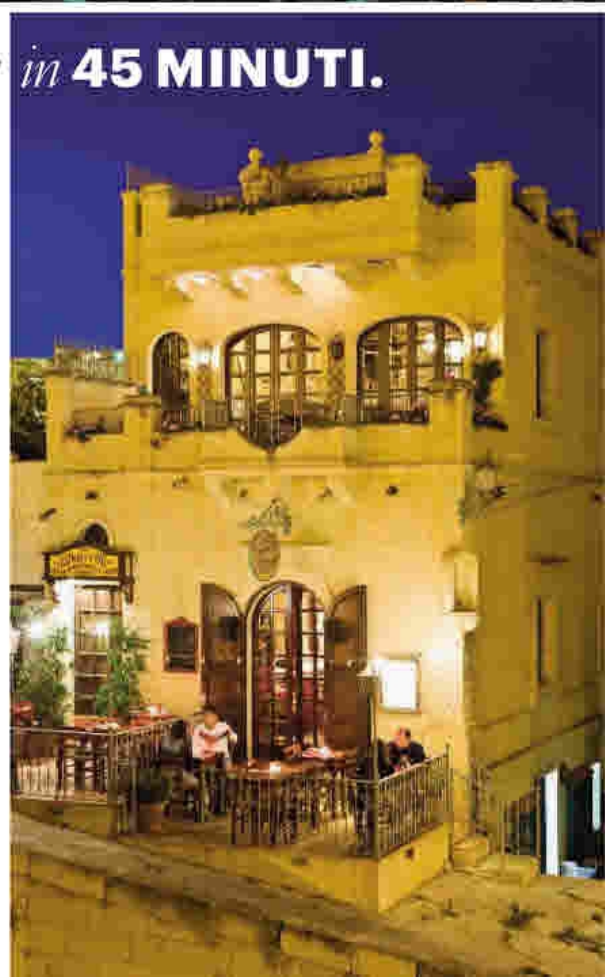
HOTEL KEMPINSKI SAN LAWRENZ 5*
Circondato da giardini, 2 piscine, 3 ristoranti, a pochi minuti da Victoria e dal mare.
www.kempinski.com

MONKEY'S FIST
Wine bar e tapas.
Tel. +356 99421536

RISTORANTE TA' FRENC
Elegante e col cibo migliore di tutta Gozo, merito dello chef Mario Schembri.
www.tafrencrestaurant.com

TA' RIKARDU
Ottimo ristorante aperto da un casaro di Gozo a Victoria.
Tel. +356 21555953

AGRITURISMO TA' MENA
Per lo shopping di vino, olio e un'infinità di conserve.
www.tamena-gozo.com

LA&LA EXPERIENCE
Per escursioni e prenotazioni alberghiere anche su Comino.
www.laelaexperience.com
www.cominohotel.com

LA LAGUNA BLU di Comino (a sinistra). In alto, il bar dell'Hotel Kempinski San Lawrenz di Gozo e veduta aerea di Gozo, Comino e Cominotto. Sotto a sinistra, il wine bar Monkey's Fist di Gozo. Nell'arcipelago maltese non c'è tradizione vitivinicola. Le uve autoctone ghirghentina e gellewza vengono vinificate con uve cabernet, merlot, syrah o chardonnay.

A **Gozo**, seconda isola per grandezza dell'arcipelago di Malta (isole Malta, Gozo e Comino e scogli-isola disabitati Cominotto e Filfola), i primi raggi del sole illuminano lo straordinario mosaico delle vasche delle **saline romane** di Qbajjar, a Xwejni, scavate nella roccia color ambra (globigerina calcarea) che caratterizza l'arcipelago. Gli ultimi raggi si soffermano invece a Dwejra, all'estremità occidentale dell'isola, sulla **Finestra Azzurra**, arco di roccia tra terra e mare, sotto al quale si spalanca il Blue Hole, buca profonda una quarantina di metri, emozionante sito di immersioni. Fra l'alba e il tramonto è d'obbligo visitare i **templi megalitici** di Ggantija a Xaghra, più antichi delle piramidi, e la **cittadella fortificata** di Rabat (o Victoria).
Per le sue stradine ci si stupisce della quantità di forni, caffè, ristorantini e pasticcerie in cui poter assaggiare specialità come i *pastizzi*, gusci di pasta sfoglia con farcia di piselli e bacon, o come gli *imqaret*, **frittelle ripiene** di datteri, o la *ftira*, alta focaccia imbottita di ricotta, salsiccia e verdura. Impossibile poi ripartire senza aver gustato almeno una delle tante ricette con cui a Malta si cucina il coniglio, piatto nazionale. A Gozo non c'è aeroporto e si arriva via mare da Malta passando davanti all'isoletta di Comino, poco più di 3 chilometri quadrati di riserva faunistica vietati alle auto, con 4 abitanti e l'ospitalità turistica affidata a un unico hotel. Protetta da una seicentesca torre di avvistamento, **Comino** è tappezzata di **pianticelle di cumino** e vanta la **Laguna Blu** più bella del Mediterraneo, un canale di acqua azzurrissima che la divide dallo scoglio-isola Cominotto.

Fotografie di Sime, Getty Images

LA RICETTA MEDITERRANEA/2

Coniglio alla maltese

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,6 kg 1 coniglio
550 g pomodori pelati con il loro liquido
150 g piselli sgranati
3 carote – **3** patate – **2** cipolle
aglio – farina – vino rosso
concentrato di pomodoro
spezie a piacere – alloro
prezzemolo – timo – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *il coniglio a tocchi, lasciando le cosce intere e conservando il fegato. Infarinate i tocchi di carne e rosolateli in una casseruola con 4-5 cucchiai di olio, poi toglieteli e teneteli da parte.*
FATE *appassire nel fondo di cottura le cipolle tritate e 3 spicchi di aglio schiacciati. Dopo 3-4' sfumate con un bicchiere di vino rosso.*
AGGIUNGETE *i pelati con il loro liquido, spezzettandoli un po' nella pentola, un cucchiaio di concentrato e un mazzetto aromatico (prezzemolo, timo, rosmarino e alloro). Profumate con spezie a piacere e portate a bollore.*
RIMETTETE *nella casseruola con il sugo i tocchi di coniglio rosolati, le carote a rondelle e 2 foglie di alloro e cuocete per 40'. Aggiungete poi le patate, pelate e tagliate a tocchetti, i piselli e il fegato, sale e pepe e cuocete per altri 20'.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per questo piatto molti usano anche marinare il coniglio per una notte con vino, erbe e spezie.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***2 aprile***

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

La PASTA PER BIGNÈ

1 BASE CLASSICA **PER 4 NUOVE RICETTE**

Preparata come una polentina con farina, burro e uova, si gonfia in cottura e si utilizza per piccoli **DOLCI RIPIENI**, ma il suo sapore neutro aggiunge eleganza anche alle creme salate

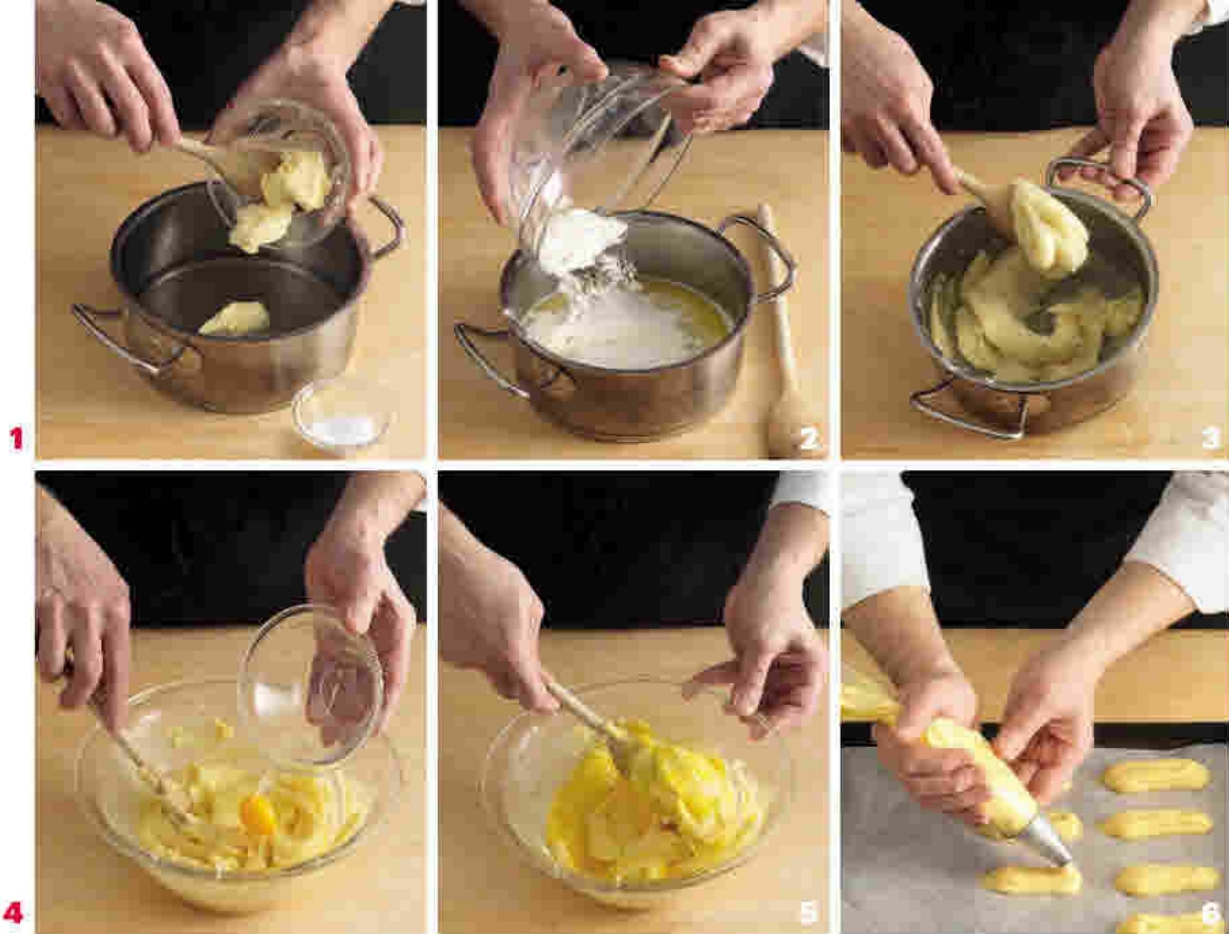
RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

SFERE PERFETTE
Prima di infornare i bignè, eliminate eventuali "pennacchi" di impasto schiacciandoli con le dita inumidite di acqua.

PICCOLI CAVOLI
I bignè in francese si chiamano choux *(cavoli), per la loro forma, simile ai cavolini di Bruxelles.*

LA GIUSTA DISTANZA
Disponete i ciuffetti di pasta ben distanziati tra loro, considerando che si gonfieranno in cottura.

DOSI A MEMORIA
Per la formula di base, partendo dal peso dell'acqua, calcolatene metà per la farina e un quarto per il burro, poi un uovo ogni 75 g di acqua.

La tasca da pasticciere distribuisce l'impasto con precisione

La pasta per bignè

RICETTA BASE

Il nome deriva dal francese pâte à beignets, *che indica, però, una pastella da frittura. In realtà questo impasto corrisponde alla* pâte à choux, *così chiamata per la forma a "cavoletto"* (chou) *delle palline di pasta, una volta cotte. La peculiarità della pasta per bignè è la cottura in due tempi, prima in casseruola e poi, una volta completato l'impasto, in forno (oppure in acqua o olio bollenti, per preparare gnocchetti o frittelle). La pasta, caratterizzata da una particolare leggerezza, si gonfia in cottura e crea bignè vuoti all'interno, da farcire con creme dolci o salate; la pasta si può stendere anche in filoncini, creando così gli éclair. Con questo impasto si preparano alcuni dolci molto famosi, farciti, glassati o ricoperti, come i profiterole o la Saint-Honoré.*

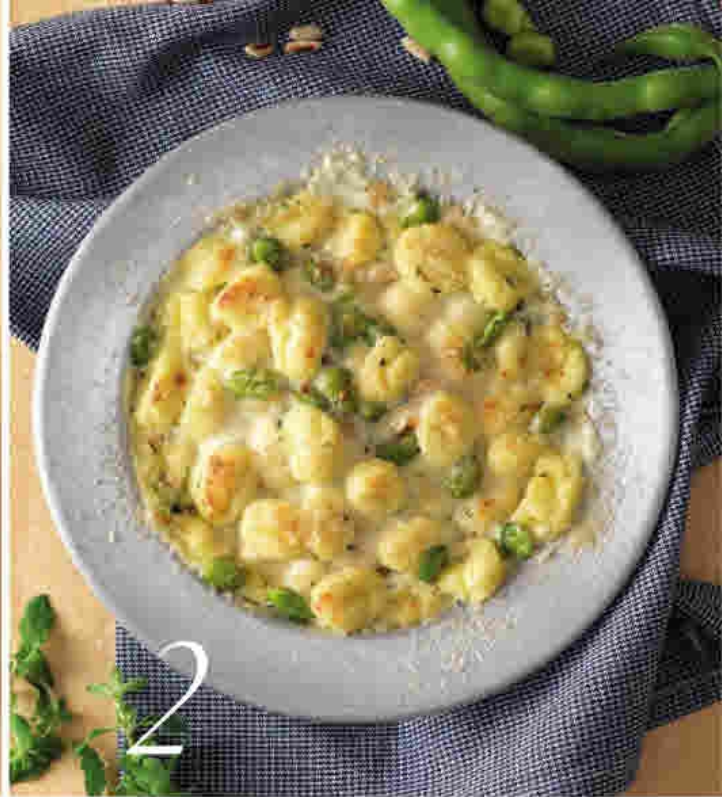
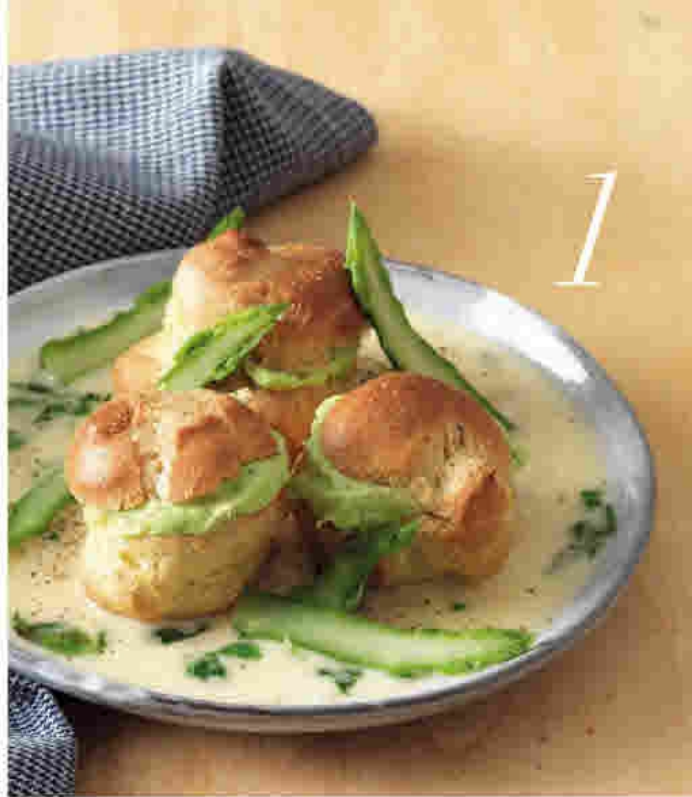
INGREDIENTI PER 60 BIGNÈ

150 g farina
75 g burro
4 uova – sale

1-2-3 SCIOGLIETE *il burro in 300 g di acqua, con un pizzico di sale. Quando sarà fuso e il liquido accennerà a bollire, incorporate la farina setacciata, tutta insieme, e mescolate energicamente, finché non si forma una specie di polentina. Cuocetela finché non comincia a sfrigolare, staccandosi dalle pareti della casseruola. A quel punto spegnete e lasciate raffreddare l'impasto.*
4-5 INCORPORATE *un uovo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente si sarà ben amalgamato.*
6 RACCOGLIETE *l'impasto in una tasca da pasticciere e distribuitelo a ciuffetti (oppure a strisce, se preparate gli éclair) su una placca coperta con carta da forno. Infornate a 200 °C per 25′, poi aprite il forno, fate uscire l'umidità, abbassate la temperatura a 160 °C e cuocete per altri 20′.*

VARIANTI *Sostituendo parte dell'acqua con latte, i bignè prenderanno* ***più colore*** *in cottura, grazie allo zucchero del latte che imbrunisce.*
Per ottenere impasti più ricchi di quello di base, potete aumentare la quantità di farina, burro e uova rispetto all'acqua. ***La versione migliore*** *tra quelle provate da noi dà una pasta croccante e saporita, adatta ai dolci: 300 g di acqua, 150 g di burro, 250 g di farina, un pizzico di sale e 8 uova.*

I NOSTRI CONSIGLI

PREPARAZIONE Quando sciogliete il burro nell'acqua, non lasciate bollire il liquido: se dovesse evaporare l'acqua, cambierebbero le proporzioni degli ingredienti. Aggiungete la farina appena il burro si sarà sciolto. La farina, inoltre, deve essere ben setacciata: sarà più "leggera" e si stempererà meglio.
RAFFREDDAMENTO Una volta pronta la "polentina", stendetela su un vassoio per raffreddarla in fretta. In alternativa versatela in una ciotola e copritela affinché non si formi una crosticina in superficie che poi, rompendosi, renderebbe grumoso l'impasto.
COTTURA IN FORNO Durante la prima fase, l'umidità deve essere mantenuta il più possibile all'interno, per consentire all'impasto di gonfiarsi: non apritelo, quindi, per evitare che i bignè si affloscino.
CONSERVAZIONE I bignè cotti si mantengono anche per diversi giorni, riposti in scatole di latta ben chiuse al riparo dall'umidità. Si possono anche congelare: una volta scongelati, rigenerateli per 2′ nel forno a 200 °C.

1 Bignè alla crema di asparagi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g asparagi
200 g formaggio stracchino
150 g farina
120 g panna fresca
4 uova
burro – grana grattugiato
scalogno – basilico
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SCIOGLIETE *75 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale in una casseruola non troppo grande. Quando il burro sarà fuso e il liquido accennerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché il composto non comincia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della casseruola, come una polentina. Spegnete e lasciate raffreddare in una ciotola coperta.*
AGGIUNGETE *all'impasto un uovo alla volta. Raccoglietelo quindi in una tasca da pasticciere e disponetelo a palline su una placca coperta con carta da forno. Infornate a 200 °C per 25', abbassate poi a 160 °C e cuocete per altri 20'. Otterrete una sessantina di choux.*
MONDATE *gli asparagi e cuoceteli in acqua bollente per 4-5'; tenete da parte 8 punte e tagliate il resto a rondelline.*
TRITATE *uno scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiai di olio, poi unite le rondelle di asparago, insaporitele per 1', salate, pepate e aggiungete la panna. Cuocete per 1' ancora, quindi frullate tutto con una cucchiaiata di grana grattugiato (crema).*
ROSOLATE *mezzo scalogno affettato in una noce di burro; quando prenderà un color nocciola, unitevi lo stracchino, stemperatelo per 1', spegnete e profumate la salsa con un ciuffo di basilico tagliuzzato.*
TOGLIETE *le calottine a 12 choux (gli altri potete conservarli in scatole di latta o congelarli), farciteli con la crema, richiudeteli e serviteli con la salsa allo stracchino, completando con le punte degli asparagi a fettine e un po' di pepe.*

2 Gnocchetti gratinati con fave

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

350 g panna fresca
180 g fave sgranate e sbucciate
150 g farina
75 g burro più un po'
50 g pinoli
4 uova – grana grattugiato
maggiorana – latte – sale – pepe

SCIOGLIETE *75 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale in una casseruola non troppo grande. Quando il burro sarà fuso e il liquido accennerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché l'impasto non comincia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della pentola. Lasciate raffreddare in una ciotola coperta.*
INCORPORATE *all'impasto un uovo alla volta, poi raccoglietelo in una tasca da pasticciere.*
PORTATE *sul fuoco una pentola di acqua salata con mezzo bicchiere di latte. Al bollore fatevi cadere dalla tasca da pasticciere tanti pezzetti di impasto tagliandoli con un coltellino. Scolateli con una schiumarola quando vengono a galla (gnocchetti).*
VERSATE *la panna in una padella molto larga. Scaldatela finché non comincia a diventare vellutata, quindi aggiungete gli gnocchetti, un ciuffo di maggiorana tritata, i pinoli leggermente tostati in padella e le fave; salate e pepate, cuocete per 2-3', poi versate gli gnocchetti con il loro condimento in 6 pirofile monoporzione imburrate. Cospargete con grana e gratinate sotto il grill per 5'. Servite subito.*

LO STILE IN TAVOLA
Ciotola di vetro Bormioli Rocco, piatti dei bignè e degli éclair Tine K Home, tovagliolo Society by Limonta.

3 Paris-Brest con ganache croccante

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
250 g farina – **250 g** panna fresca
200 g cioccolato bianco
150 g burro più un po'
100 g cioccolato fondente
45 g granella di nocciola
35 g riso soffiato tostato
8 uova – zucchero a velo – sale

SCIOGLIETE *150 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale. Quando il burro sarà fuso e il liquido comincerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché il composto non sfrigola staccandosi dalle pareti della pentola, come una polentina. Lasciate raffreddare in una ciotola coperta.*
INCORPORATE *all'impasto le 8 uova, uno alla volta. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e disponetelo su una placca, formando 8 anelli di circa 7 cm di diametro.*
INFORNATE *a 200 °C per circa 30', quindi abbassate a 160 °C e cuocete per altri 12'.*
SCALDATE *200 g di panna e versatela sul cioccolato bianco sminuzzato. Mescolate finché non si sarà sciolto, ottenendo una crema (ganache). Lasciatela raffreddare.*
MONTATE *la ganache con una frusta finché non diventa soffice, poi mettetela in freezer per 10', in modo da renderla più compatta.*
AGGIUNGETE *alla ganache il riso soffiato e la granella di nocciola, poi raccogliete la crema in una tasca da pasticciere.*
TAGLIATE *gli anelli orizzontalmente, farciteli con la crema, poi ricomponeteli.*
FONDETE *il cioccolato fondente con la panna rimasta, 7 g di burro e 12-13 g di zucchero a velo. Raccogliete la crema ottenuta in un cornetto di carta da forno e decorate i Paris-Brest, completando a piacere con cacao.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il Paris-Brest è un dolce francese (monoporzione o da portata) che si dice sia stato inventato nel 1891 in occasione della prima edizione della corsa ciclistica da cui prende il nome: la sua forma, infatti, ricorda la ruota della bicicletta.*

4 Éclair alla ricotta con salsa di fragole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 45'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
500 g ricotta
250 g farina
150 g burro più un po'
150 g zucchero a velo più un po'
150 g fragole più un po'
90 g zucchero semolato
60 g cioccolato fondente
8 uova – acqua di fiori d'arancio – sale

LAVORATE *la ricotta con lo zucchero a velo, profumate con un cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e aggiungete il cioccolato tritato. Lasciate riposare in frigorifero per 1 ora.*
SCIOGLIETE *150 g di burro in 300 g di acqua con un pizzico di sale. Quando il burro sarà fuso e il liquido accennerà a bollire, unite tutta in una volta la farina e mescolate finché il composto non comincia a sfrigolare e a staccarsi dalle pareti della pentola, come una polentina. Lasciate raffreddare in una ciotola coperta.*
AGGIUNGETE *all'impasto le 8 uova, uno alla volta. Raccogliete il composto in una tasca da pasticciere e disponetelo su una placca formando 16 filoncini lunghi 8-10 cm. Infornate a 200 °C per 20' circa, abbassate a 160 °C e cuocete per altri 10-12' (éclair).*
MONDATE *le fragole e tagliatele a pezzettini; mettetele in padella con 90 g di zucchero semolato e una noce di burro; cuocete mescolando per 5-6', poi frullate tutto, ottenendo una salsa sciropposa.*
TAGLIATE *gli éclair orizzontalmente e farciteli con la ricotta. Appoggiate le metà superiori su una gratella, colatevi sopra la salsa di fragola e lasciatela rapprendere. Poi chiudete gli éclair e completate con fragole a dadini e zucchero a velo a piacere.*

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'**11 febbraio***

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in veloci, **SEMPLICI MOSSE** usando ingredienti facili da trovare e qualche base pronta. Per aggiungere sempre un'idea nuova al pranzo o alla cena

RICETTE EMANUELE FRIGERIO **TESTI** MARIA VITTORIA DALLA CIA **FOTOGRAFIE E STYLING** BEATRICE PRADA

1 Frisella con cipolla, limone e menta

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 friselle
1 limone
1 cipolla
aceto di vino bianco
menta
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PELATE *la cipolla e affettatela il più sottile possibile.*
LAVATE *molto bene il limone e affettatelo in fettine sottilissime.*
SFOGLIATE *un ramo di menta e tritatela finemente; mescolatela con la cipolla, il limone, olio, sale e pepe e lasciate insaporire per 10'.*
BAGNATE *le friselle con acqua e poco aceto, conditele con la cipolla e il limone e servitele.*

1

DUE IDEE MENU

CARNE, PIATTO FORTE
Per cominciare
Fagottini con zucchine ai semi di finocchio
Piatto centrale
Tagliata di manzo con salsa chimichurri
Dolce
Crespella con lamponi, yogurt e miele

VERDURA PROTAGONISTA
Per cominciare
Insalata mista con fiori di zucca
Piatto centrale
Uovo strapazzato e pomodorini al cipollotto
Dolce
Zuppetta di fragole con amaretti

2 Miglio con rucola, pinoli e olive

TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g miglio
100 g olive taggiasche snocciolate
40 g pinoli
1 scalogno – **1** mazzetto di rucola
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TOSTATE *i pinoli in padella senza grassi per un paio di minuti.*
TRITATE *finemente lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con 2 cucchiai di olio, unite il miglio e tostatelo per meno di 1′.*
BAGNATELO *con 700 g di acqua calda, aggiungendola un po' alla volta, e cuocetelo a mo' di risotto per 15′, infine unite le olive e i pinoli e dopo 5′ spegnete, salate e pepate.*
CONDITE *con un filo di olio e completate con la rucola tagliata a pezzetti.*

3 Crespella con lamponi, yogurt e miele

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g yogurt greco
125 g lamponi
80 g zucchero
60 g miele di acacia
40 g mandorle a lamelle
4 crespelle pronte

FRULLATE *i lamponi con lo zucchero (salsa).*
MESCOLATE *lo yogurt con il miele.*
TOSTATE *le mandorle in padella per 1-2′.*
RICAVATE *dalle crespelle 8 dischi (ø 10 cm) e arrotolateli su altrettanti cilindri di alluminio per creare dei cannoli.*
ACCOMODATELI *su una placca foderata di carta da forno, mettendo la parte in cui i due lembi di crespella si sovrappongono verso il basso: in questo modo durante la cottura i cannoli non si apriranno. Infornate a 200 °C, ventilato, per 7-8′.*
SFORNATE *i cannoli, eliminate i cilindri e farciteli con lo yogurt; decorate con le mandorle e completateli con la salsa.*

4 Fagottini con zucchine ai semi di finocchio

TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 zucchine di medie dimensioni
pasta fillo – aglio
semi di finocchio – burro
olio extravergine di oliva – sale

TRITATE *mezzo spicchio di aglio.*
RICAVATE *dalle zucchine solo la parte verde e riducetela in una dadolata di medie dimensioni.*
ROSOLATELA *in padella per una decina di minuti con un filo di olio, l'aglio tritato e un pizzico di semi di finocchio. Alla fine salate.*
RITAGLIATE *dalla pasta fillo 24 quadrati di 15 cm di lato, spennellatene 12 di burro fuso e ricopriteli con gli altri 12. Mettete al centro un cucchiaio generoso di zucchine e chiudete a mo' di fagottino legando con un filoncino di alluminio.*
INFORNATE *a 200 °C per 3'. Sfornate, eliminate l'alluminio e servite subito.*

5 Zuppetta di fragole con amaretti

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g fragole
60 g amaretti secchi
20 g burro
arancia
zucchero di canna

MONDATE *le fragole e dividetele in tocchetti.*
SCIOGLIETE *in padella il burro, poi unite 20 g zucchero di canna e le fragole.*
CUOCETE *per 1', quindi bagnate con il succo di mezza arancia e dopo 4-5' spegnete e completate con gli amaretti sbriciolati (conservandone 4 interi).*
SERVITE *la zuppetta e accompagnate con gli amaretti interi.*

AL BICCHIERE

Maggio è il mese più piacevole, è primavera al massimo del suo splendore: rigoglio di profumi, luce e colore, sensazioni che viene voglia di cercare anche nel vino. Noi le abbiamo trovate in queste quattro etichette, tutte provenienti da piccole cantine artigianali, ma non difficili da reperire.

BOLLICINE
"Cuvée 60 Nature" 2007
Casa Caterina.
Nasce in Franciacorta questo spumante di alta artigianalità, 100% da uve chardonnay. Matura per 5 anni per regalare un'esperienza di gusto elegante e complessa. 30 euro.

BIANCO
Valle d'Aosta Doc **Chambave Muscat** 2012 La Vrille.
Moscato secco che raffina la carica aromatica tipica del vitigno con pennellate di leggera mineralità. Profumato, chiaro e pulito, come sa essere solamente un vino di montagna. 19 euro.

ROSATO
Marche Rosato Igt **"Sant'Isidoro"** 2011
Maria Pia Castelli.
Sembra di bere la primavera: è questa l'impressione che si prova sorseggiando il rosato Sant'Isidoro. Da agricoltura biodinamica, è un vino di carattere, ma nello stesso tempo lieve e rinfrescante. 12 euro.

ROSSO
Valpolicella Classico Superiore
"Camporenzo" 2010 Monte Dall'Ora.
Natura e spontaneità, ecco ciò che trasmettono tutti i vini Monte Dall'Ora. Con forza e gentilezza questo Valpolicella scorre corposo e leggiadro, esprimendo armoniosamente tutta la sua gradevole bevibilità. 16 euro.

Scelti per voi da Gianluca Ladu *www.vinoir.com*

5

6 Risi e bisi

TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g piselli sgranati
200 g riso Vialone nano
80 g pancetta
40 g prezzemolo
1 cipollotto – brodo
burro – grana grattugiato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

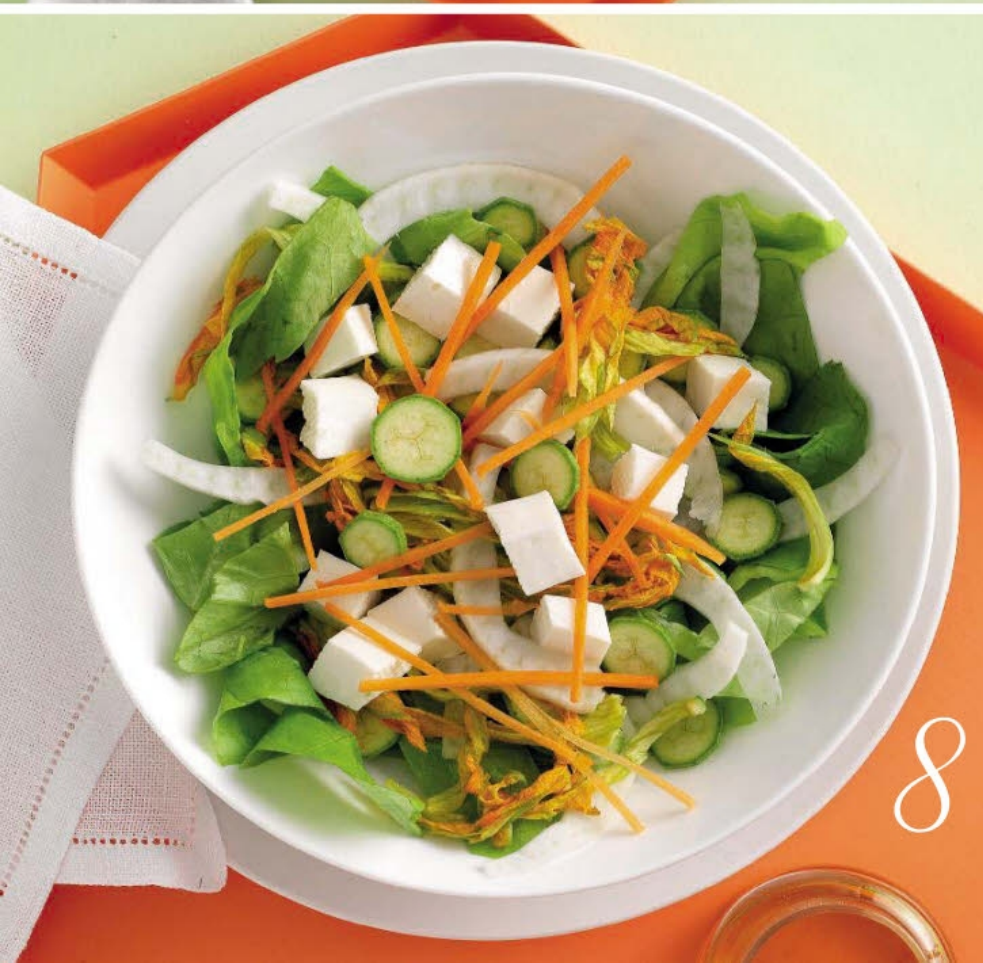
TRITATE *50 g di pancetta, affettate un cipollotto e soffriggeteli in casseruola con una noce di burro, 2 cucchiai di olio e il prezzemolo tritato.*
UNITE *i piselli al soffritto, bagnateli con un mestolo di brodo e lasciateli appassire.*
AGGIUNGETE *quindi 1,2 litri di brodo e, al bollore, versatevi il riso e portatelo a cottura mescolando affinché non si attacchi.*
CONDITE *la minestra, ormai cotta e molto densa, con 3 cucchiai di grana, una noce di burro, aggiustate di sale e pepate.*
STENDETE *le fettine di pancetta rimaste su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 210 °C per 2' circa: dovranno diventare croccanti. Accomodatele nei piatti di minestra al momento di servire.*

6

7 Uovo strapazzato e pomodorini al cipollotto

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g pomodorini ciliegia
6 uova – **2** piccoli cipollotti – burro
panna fresca – prezzemolo – pane tostato
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *a metà i pomodorini.*
MONDATE *i cipollotti e affettateli.*
ROSOLATE *i cipollotti in padella con un paio di cucchiai di olio per 2′, poi unite i pomodorini e proseguite nella cottura per altri 2-3′. Completate con un ciuffetto di prezzemolo tritato finemente.*
MESCOLATE *le uova con 3 cucchiai di panna, sale e pepe senza sbatterle troppo, versatele in una padella con una noce di burro e cominciate subito a smuoverle con una paletta finché non si saranno addensate. Servitele con i pomodorini, adagiati a piacere su pane tostato.*

8 Insalata mista con fiori di zucca

TEMPO 10 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g formaggio primo sale
1 finocchio
2 carote di piccole dimensioni
4 mini zucchine con il fiore
8 foglie di lattuga
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *a fettine molto sottili il finocchio, a rondelle le mini zucchine e a filetti le carote.*
MONDATE *i fiori di zucca eliminando pistillo e calice e tagliateli a striscioline sottili.*
LAVATE *le foglie di lattuga, sminuzzatele e distribuitele nei piatti; unite il finocchio, le rondelle di zucchina, i filetti di carota e di fiori di zucca. Completate con il primo sale a dadini e condite con olio, sale e pepe.*

9

9 Tagliata di manzo con chimichurri

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g una grossa fetta di roast-beef
4 rösti pronti
1 peperoncino fresco
1 spicchio di aglio
alloro – basilico
prezzemolo
origano secco
paprica dolce
aceto – vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

TRITATE *finemente 2 foglie di alloro, 3 foglie di basilico, un ciuffo di prezzemolo, il peperoncino e l'aglio; unite mezzo cucchiaino di paprica, un pizzico di origano, salate, pepate e mescolate con 50 g di olio, 2 cucchiai di acqua, 1 cucchiaio di aceto, 1 cucchiaio di vino e mescolate fino a ottenere una salsa omogenea (chimichurri).*

SPENNELLATE *di olio la fetta di roast-beef e poi cuocetela sulla griglia rovente per 8' per lato. Al termine della cottura avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela riposare per qualche minuto: in questo modo i succhi della carne si ridistribuiranno in modo omogeneo nei tessuti e, al momento del taglio, non si disperderanno fuoriuscendo e lasciando la polpa asciutta.*

ROSOLATE *in una padella velata di olio i rösti per un paio di minuti per lato e alla fine salateli.*

AFFETTATE *la tagliata e servitela con i rösti e la salsa chimichurri.*

LA SIGNORA OLGA *dice che il chimichurri è una salsa argentina, "gaucha", messa a punto per insaporire la carne alla griglia. Il suo nome pare sia la trasformazione spagnoleggiante dei nomi di Jimmy McCurry, Jimmy Curry o James C. Hurray, personaggi anglosassoni che la credenza popolare diversamente collega alla creazione della ricetta.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***17 febbraio***

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Colori pastello a contrasto giocano con le tinte delle pietanze e creano uno sfondo vivace e fresco.

I piatti **Maxwell & Williams bianchi, dalla forma molto pulita ed essenziale, sono il complemento più giusto per i contorni squadrati e le attraenti cromie dei vassoi componibili di Hay, che abbiamo usato come "tovaglietta".**

PROVATI AI FORNELLI

Tra gli scaffali del supermercato abbiamo scelto due prodotti da sperimentare nelle nostre ricette.

Il miglio **Biologico, di Ecor, è un cereale da scoprire in primi piatti caldi e freddi e anche nei dolci.**
Lo zucchero di canna **Con la zuppetta di fragole si sposa bene il delicato gusto caramellato della Tropical Cassonade di Eridania.**

Antipasti

Semplicità ed eleganza, sapori delicati e leggerezza: queste qualità hanno guidato la nostra scelta, per aprire il menu con cinque **PIATTI FRESCHI**, a base di carne bianca, pesce e crostacei

RICETTE TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1

1 Insalata di coniglio, fave e crostini

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 30'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg 4 cosce di coniglio
170 g fave sgranate e pelate
100 g maionese
60 g mollica
50 g pecorino – rucola – aglio – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

ACCOMODATE *le cosce di coniglio in una casseruola con uno spicchio di aglio con la buccia e un rametto di timo. Copritele di olio, in modo che risultino bene immerse. Scaldate l'olio a 65-68 °C e cuocete la carne per circa 2 ore, mantenendo costante la temperatura.*
SCOTTATE *le fave in acqua bollente per 1', scolatele e immergetele in acqua fredda.*
MESCOLATE *la maionese con 30 g di pecorino, grattugiato fine.*
TAGLIATE *a pezzetti la mollica e saltatela in padella per 5-6', con un filo di olio, uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia e un po' di timo (crostini).*
SCOLATE *le cosce dall'olio, lasciatele raffreddare appoggiate su carta da cucina, poi sfilacciatele, eliminando eventuale grasso in eccesso e altre parti di scarto.*
MESCOLATE *il coniglio con le fave, condite con olio, sale e pepe.*
SERVITE *l'insalata di coniglio adagiandola su un ciuffetto di rucola; completate con i crostini, gocce di maionese, scaglie di pecorino e una macinata di pepe.*
LA SIGNORA OLGA *dice che è consigliabile scegliere la mollica di un pane bene alveolato, in modo da ottenere briciole già piuttosto asciutte e molto leggere, che non si impastino tra loro e assorbano poco l'olio mentre saltano in padella.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- Garda Garganega
- Todi Grechetto
- Castel San Lorenzo Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti dell'insalata di coniglio e delle crocchette ai gamberi Bitossi Home, bicchiere Bormioli Rocco.

SCUOLA DI CUCINA

L'OLIOCOTTURA

Questo modo di cuocere a bassa temperatura, come altre cotture in strutto o burro (dette "confit"), è molto delicato e meno "grasso" di quello che sembra: le carni, infatti, non assorbono l'olio, che penetra nella polpa di un solo millimetro, mentre i succhi rimangono all'interno senza disperdersi (come avviene invece nella bollitura). Il risultato è una consistenza molto tenera, quasi "fondente". Il procedimento è facile: occorrono solo un termometro e olio in quantità; volendo, potete utilizzare anche olio di oliva non extravergine, più economico. Grazie alla temperatura dolce l'olio rimane al di sotto del punto di fumo in cui comincia a bruciare e non si deteriora. Si potrà riusare per nuove oliocotture o per conservare la carne cotta: immersa nell'olio si mantiene in frigo per diversi giorni.

A Ponete la carne in una casseruola che la contenga in misura, copritela del tutto di olio e unite aglio con la buccia e altri aromi, delicati per carni bianche, più decisi per quelle rosse.
B Portate l'olio a 65-68 °C e cuocete a temperatura costante per 2 ore o più, secondo le dimensioni dei pezzi di carne.
C Infine scolate la carne su carta da cucina e completate la preparazione.

A
B
C

2 Carpaccio di trota con ricotta e cipolle

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
800 g 2 trote salmonate
200 g ricotta
100 g zucchero semolato
4 cipolle – timo – limone
arancia – mandorle a lamelle
olio extravergine di oliva – sale – pepe

SFILETTATE *le trote, lasciando la pelle, e diliscate con cura i filetti. Poneteli in una pirofila, cospargeteli con la scorza di mezzo limone e di mezza arancia tritata grossolanamente e copriteli con 100 g di sale mescolati con altrettanto zucchero. Sigillate la pirofila e lasciate riposare in frigo per 1 ora.*
SCIACQUATE *le cipolle e infornatele su una placca a 180 °C per 1 ora circa.*
LAVORATE *la ricotta con un cucchiaio di olio, un pizzico di sale, pepe.*
TOSTATE *2 cucchiai di mandorle a lamelle.*
SCIACQUATE *i filetti di trota sotto l'acqua corrente fredda, tamponateli con carta da cucina per asciugarli. Tagliateli a fettine sottili con un coltello affilato, come un salmone (carpaccio).*
SBUCCIATE *le cipolle, scartate gli strati più esterni, bruciacchiati, e conservate il cuore; sfogliatele e tagliate le guaine a fettine.*
SERVITE *il carpaccio con quenelle di ricotta e la cipolla, completando con le mandorle tostate e con foglioline di timo a piacere.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Trentino Nosiola**
- **Valdinievole Bianco**
- **Bianco Capena**

3 Sfoglie al sesamo con asparagi e bufala

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g asparagi
250 g pasta sfoglia stesa
200 g mozzarella di bufala
1 uovo
granella di nocciola
triplo concentrato di pomodoro – sale

DISPONETE *la pasta sfoglia su una placca foderata con carta da forno. Spennellatela con un po' di uovo sbattuto, cospargetela con la granella di nocciola e copritela con un altro foglio di carta da forno. Appoggiatevi sopra un'altra teglia e un peso e infornate a 200 °C per circa 40'. Sfornatela e tagliatela subito (altrimenti si rompe) in 6 quadrati di 7 cm e dividete ognuno in 2 triangoli.*
FRULLATE *intanto la mozzarella ottenendo una sorta di stracciatella. Scolatela su un foglio di carta da cucina per asciugare il liquido in eccesso.*
MONDATE *gli asparagi e cuoceteli in acqua bollente per 3-4', poi scolateli in acqua ghiacciata. Sezionateli a metà nel senso della lunghezza e salateli leggermente.*
APPOGGIATE *6 triangoli in 6 piattini, sopra una cucchiaiata di triplo concentrato di pomodoro; farciteli con la mozzarella frullata e con gli asparagi e copriteli con gli altri 6 triangoli.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- Collio Pinot bianco
- Sant'Antimo Chardonnay
- Vesuvio Bianco

4 Spiedini di mare e crema di finocchio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
350 g finocchio
100 g patata
24 cannolicchi puliti e spurgati
12 cozze pulite
12 gamberi rossi – **12** seppioline
1 pompelmo – aglio – maggiorana – timo basilico – lemon grass – vino bianco secco olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *a rondelle 20 g di lemon grass e scaldatelo in 50 g di olio per 4', spegnete e lasciate raffreddare (olio al lemon grass).*
MONDATE *il finocchio, conservando qualche ciuffetto di verde; tagliatelo a pezzetti e mettetelo in una casseruola insieme alla patata, pelata e tagliata a fette. Unite un cucchiaio di olio e mezzo spicchio di aglio e cuocete per 5'. Togliete l'aglio, bagnate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete ancora per altri 15' circa. Frullate tutto unendo 1 cucchiaio di olio extravergine e 1 cucchiaio di olio al lemon grass (crema di finocchio).*
FATE *aprire le cozze in un velo di olio con un pezzetto di aglio, una foglia di basilico e uno spruzzo di vino bianco, poi sgusciatele. Procedete allo stesso modo con i cannolicchi.*
PULITE *le seppioline, eliminando i ciuffi; rosolatele in una casseruola in un velo di olio con aglio, basilico e maggiorana. Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco, abbassate il fuoco e cuocete per 5'.*
SGUSCIATE *i gamberi e saltateli per 1' in un velo di olio caldo con timo e aglio.*
COMPONETE *12 spiedini alternando i frutti di mare, le seppioline e i gamberi. Versate la crema di finocchio in 6 bicchieri alti. Completate con gocce di olio al lemon grass, la scorza del pompelmo a filetti e guarnite con il verde del finocchio. Infine sistemate 2 spiedini in ogni bicchiere e servite.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- Oltrepò Pavese Riesling
- Friuli Latisana Sauvignon
- Galluccio Bianco

5

5 Crocchette ai gamberi e guacamole di fave

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

280 g fave sgranate
150 g patata lessata
4 gamberi rossi
1 pomodoro
1 uovo
farina
sesamo
limone
Tabasco
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

PELATE *il pomodoro e privatelo dei semi, poi tagliatelo in fine dadolata.*
PRIVATE *le fave della loro pellicina, tenetene da parte 40 g e frullate il resto.*
AGGIUNGETE *poi 4 cucchiai di olio extravergine, qualche goccia di limone, una presa di sale, qualche goccia di Tabasco e mescolate. Incorporate il pomodoro (tenetene da parte una cucchiaiata) e 30 g delle fave intere (guacamole).*
SGUSCIATE *i gamberi ed eliminate il budellino bruno.*
SCHIACCIATE *la patata con un pizzico di sale e un filo di olio extravergine; formate 4 crocchette, includendo un gambero in ognuna.*
PASSATE *le crocchette nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine nel sesamo. Friggetele in olio di arachide a 180 °C, poi scolatele su carta da cucina.*
SERVITE *le crocchette con il guacamole, completando con le fave e i dadini di pomodoro rimasti.*
LA SIGNORA OLGA *dice che se vi piacciono i sapori decisi, nel guacamole potete aggiungere a piacere aglio e cipolla crudi tritati. Noi non li abbiamo usati per ottenere una salsa delicata, che non sovrasti il gusto delle crocchette.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Merlara Riesling**
- **Cinque Terre Bianco**
- **Contessa Entellina Fiano**

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***4 febbraio***

Il buon
BURRO
che sa davvero
di LATTE.

1

Primi

Per chi ama la pasta fresca, rustici spaghettoni toscani e raffinati cappelletti. E poi riso croccante per gustare insieme **IL MARE E IL BOSCO**, e orzo e farro in una ricca minestra di primavera

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Pici con ragù di coniglio

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20' più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g polpa di coniglio
200 g farina 00
100 g semola di grano duro rimacinata
75 g barba di frate mondata
2 gambi di sedano
1 cipolla bionda
brodo di carni miste
vino bianco secco
timo – maggiorana
salvia – rosmarino
pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva
sale – pepe

IMPASTATE *la farina 00 e la semola con circa 100-120 g di acqua leggermente salata dosandola in modo da ottenere una pasta malleabile ma soda. Lasciatela riposare coperta per 1 ora. Poi stendete la pasta in una sfoglia sottile, ritagliatevi dei nastri e fateli rotolare sul piano di lavoro ottenendo degli spaghetti grossolani (pici).*
LESSATE *la barba di frate in acqua bollente non salata per 4'. Scolatela e tenetela da parte.*
RIDUCETE *la polpa di coniglio in una dadolata di piccole dimensioni.*
TRITATE *molto finemente il sedano e la cipolla e fateli appassire in 2 cucchiai di olio, poi unite la polpa di coniglio, dopo 2-3' bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, salate, pepate, coprite a filo con il brodo, riducete la fiamma e cuocete per altri 30'. Completate con un trito di salvia, rosmarino, maggiorana e timo (ragù).*
RACCOGLIETE *il ragù in una capiente padella e unite la barba di frate.*
LESSATE *i pici in abbondante acqua bollente salata per 1' dalla ripresa del bollore. Scolateli direttamente nella padella con il ragù, saltate tutto per meno di 1' e servite completando con pecorino e una macinata di pepe.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- Pinerolese Barbera
- Chianti Colli Senesi
- Controguerra Merlot

LO STILE IN TAVOLA
Piatti bianchi sagomati Bitossi Home.

SCUOLA DI CUCINA

I PICI

Sono un tipo di pasta caratteristica del Senese. Hanno la forma di un grosso spaghetto, non troppo regolare. Si possono condire con sughi più o meno ricchi come cipolle, rigatino (pancetta magra toscana) e pomodoro, funghi trifolati o con ragù.

A **Sciogliete un pizzico di sale in 100 g di acqua. Formate sulla spianatoia una fontana con 100 g di semola di grano duro e 200 g di farina. Versate a poco a poco l'acqua al centro mescolandola con le farine.**

B **Impastate fino a ottenere una palla, copritela con un canovaccio umido e lasciatela riposare al fresco per 1 ora.**

C **Stendete la pasta con il matterello in una sfoglia sottile.**

D **Ritagliate nella sfoglia piccoli nastri larghi meno di 1 cm e lunghi almeno 10 cm. Fateli rotolare sotto le palme delle mani fino a formare degli spaghetti rustici non troppo lunghi e abbastanza spessi.**

A

B

C

D

2 Riso croccante con spugnole e capesante

IMPEGNO Medio
TEMPO 45′ più 30′ di raffreddamento
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g riso Vialone nano
80 g spugnole pulite – **12** noci di capasanta
2 scalogni tritati – brodo di carne – burro
burro chiarificato – grana grattugiato
vino bianco secco – zafferano in pistilli
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMBIONDITE *uno scalogno in 20 g di burro per 1′, poi unite il riso, tostatelo per meno di 1′, sfumate con 100 g di vino, lasciate evaporare la parte alcolica, quindi bagnate un poco alla volta con il brodo e unite qualche pistillo di zafferano. Dopo 15′ spegnete e mantecate con 20 g di burro e 20 g di grana.*
ALLARGATE *il risotto su un vassoio in uno strato spesso circa 2 cm e lasciate raffreddare.*
FATE *appassire il resto dello scalogno in una casseruola con 20 g di burro. Unite le spugnole, un pizzico di sale, una macinata di pepe, un paio di mestolini di acqua e cuocete sulla fiamma al minimo per 10′.*
RITAGLIATE *nel riso 4 dischi (ø 9 cm) e rosolateli con le noci di capasanta in una padella rovente di grandi dimensioni con un filo di olio e una noce di burro chiarificato fino a quando la superficie non sarà diventata croccante e dorata.*
ACCOMODATE *i dischi di riso nei piatti, completate ciascuno con 3 capesante, le spugnole e il loro sughetto. Decorate a piacere con ciuffi di cerfoglio.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- Lugana
- Pietraviva Bianco Superiore
- Irpinia Coda di Volpe

3 Minestra di orzo, farro e verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g fave sgranate
80 g taccole
75 g barba di frate mondata
75 g orzo perlato

75 g farro
70 g piselli sgranati
25 g pinoli
30 foglie di basilico
4 asparagi
1 piccolo gambo di sedano
1 piccola carota – **1** piccola cipolla
grana grattugiato – aglio – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RIDUCETE *sedano, carota e cipolla in una dadolata di medie dimensioni.*
RACCOGLIETE *le verdure in dadolata in una casseruola con 2 cucchiai di olio, lasciate appassire per 2-3', poi unite l'orzo e il farro, tostate per 1', bagnate con 1 litro di brodo caldo, salate, pepate e cuocete sulla fiamma dolce ancora per 30'.*
SCOTTATE *le fave in acqua bollente per 1' e sbucciatele. Nella stessa acqua tuffate gli asparagi a rocchetti e le taccole, dopo 4' unite la barba di frate e i piselli. Dopo altri 4' scolate tutte le verdure, unitele alla zuppa insieme alle fave e cuocetela per altri 5'.*
RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore le foglie di basilico, 25 g di pinoli, mezzo spicchio di aglio, 20 g di grana grattugiato e 80 g di olio. Frullate finemente (pesto).*
SERVITE *la zuppa calda completando ogni piatto con un cucchiaio generoso di pesto.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Bagnoli Bianco**
- **Bianco dell'Empolese**
- **Solopaca Falanghina**

4

4 Cappelletti agli asparagi con fonduta

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g asparagi
250 g latte
200 g formaggio bettelmatt (o fontina)
150 g farina
100 g riso Vialone nano
50 g semola rimacinata di grano duro
2 uova – **2** tuorli – grana grattugiato
brodo vegetale – basilico – cerfoglio – burro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

RACCOGLIETE *il bettelmatt a dadini in una casseruola, coprite a filo con 250 g di latte e fate riposare in frigorifero per 3 ore (la cosa migliore sarebbe lasciare riposare per tutta la notte).*
IMPASTATE *la farina e la semola con 2 uova e un pizzico di sale. Fate riposare in una ciotola sigillata con la pellicola per 1 ora.*
RACCOGLIETE *il riso in una casseruola che possa andare in forno, velata di olio, tostatelo per meno di 1', poi bagnate con 300 g di brodo caldo, al bollore coprite e infornate a 200 °C per 40'. Sfornate e mantecate con 30 g di burro e 25 g di grana.*
MONDATE *gli asparagi e lessateli per 7-8' nell'acqua bollente leggermente salata. Scolateli e raffreddateli, separate le punte tenendole da parte e tagliate il resto a rondelle. Rosolate solo le rondelle in una padella con una noce di burro, sale e pepe per 2'. Tagliate le punte a metà nel senso della lunghezza.*
RACCOGLIETE *le rondelle di asparago nel bicchiere del frullatore con il riso, qualche foglia di basilico e di cerfoglio e frullate fino a ottenere una crema (farcia). Raccogliete la farcia in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia.*
STENDETE *la pasta in una sfoglia il più sottile possibile, ritagliate dei dischi di 6 cm di diametro, distribuite al centro una noce di farcia, ripiegate a metà a mezzaluna e sovrapponete le estremità formando i cappelletti.*
PORTATE *sul fuoco la casseruola con il bettelmatt su un bagnomaria caldo, ma non bollente, unite i tuorli e mescolate fino a ottenere una crema liscia e setosa (fonduta).*
LESSATE *i cappelletti in acqua bollente salata per 1'. Scolateli, conditeli con la fonduta, completate con le punte degli asparagi tenute da parte e decorate a piacere.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Colli Euganei Pinot bianco**
- **Colli di Luni Bianco**
- **Sannio Greco**

➥ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **14 febbraio**

Pesci

Un saporito pesce spatola e un delicatissimo San Pietro, e poi tonno, moscardini e cozze: cinque protagonisti dei **NOSTRI MARI** in piatti veloci e tradizionali negli abbinamenti, per accontentare tutti i gusti

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Rotolini di pesce spatola e piselli

IMPEGNO Medio
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2,5 kg 1 grosso pesce spatola
800 g piselli sgranati
2 uova
farina – pangrattato – rosmarino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

EVISCERATE *il pesce, sfilettatelo e spellate i filetti. Tagliateli poi in 8 trancetti dello stesso peso: andando verso la coda, dove il pesce si restringe e si assottiglia, tagliate trancetti un po' più lunghi, in modo da ottenere porzioni dello stesso peso di quelle più centrali.*
INFARINATE *i trancetti solo dalla parte dove c'era la pelle, poi, sempre solo da quella parte, passateli nelle uova battute e infine nel pangrattato.*
SALATE *e pepate i filetti sul lato della polpa, arrotolateli tenendo la parte impanata all'esterno e fissate ogni rotolino con 2 stecchini.*
UNGETE *i rotolini con un filo di olio e infornateli a 200 °C per 10-12'.*
SCOTTATE *intanto i piselli in acqua bollente salata per 2-3', poi scolateli.*
SCALDATE *4 cucchiai di olio in una padella con 3 rametti di rosmarino, per 1-2'. Togliete il rosmarino, unite i piselli e insaporiteli per 2-3'. Servite i rotolini di pesce spatola insieme ai piselli.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Collio Riesling**
- **Montescudaio Sauvignon**
- **Colline Ioniche Tarantine Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Ciotola, piattino e piatti sagomati Bitossi Home, tovagliolo Tessilarte.

SCUOLA DI CUCINA

IL PESCE SPATOLA

Chiamato anche sciabola, fiamma o bandiera, è un pesce di mare dal corpo nastriforme che può arrivare fino a 2 m di lunghezza. Ha un colore argenteo e una pelle priva di squame, di ottimo sapore; è caratterizzato da polpa soda e si può cucinare sfilettato oppure tagliato a tranci, fritto o arrostito alla griglia.

A-B Per sfilettare la spatola, dopo averla eviscerata, incidetela lungo la linea dorsale e penetrate di piatto con il coltello per staccare la polpa dalla lisca. Ripetete la stessa operazione lungo la linea ventrale.

C Staccate tutto il primo filetto, voltate il pesce e ricavate allo stesso modo il secondo filetto.

D Per spellare i filetti, fate scorrere la lama di un coltello bene affilato tra la polpa e la pelle, partendo dalla coda e tenendo saldamente tesa la pelle con una mano.

A
B
C
D
1

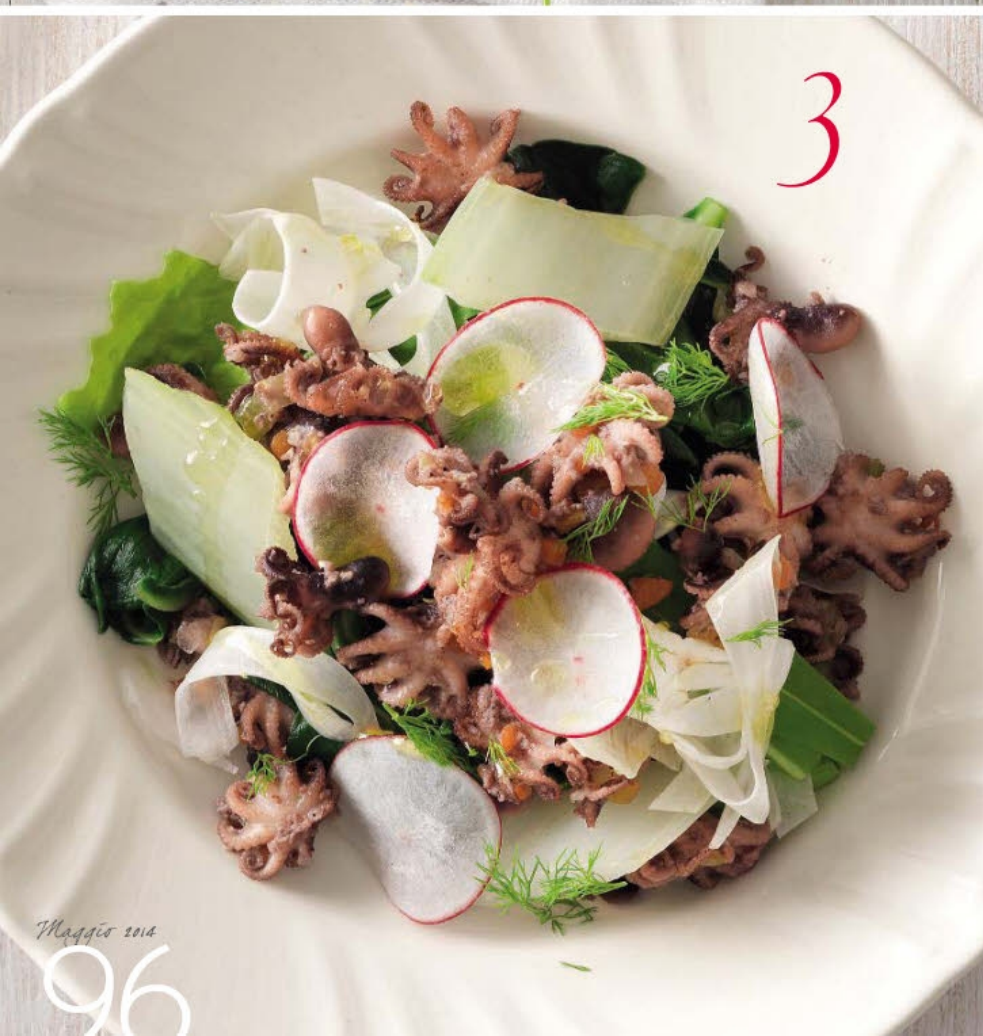
2 Tonno e mozzarella nelle michette

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 1 trancio di tonno fresco
150 g mozzarella
130 g olive nere snocciolate
8 pomodori secchi sott'olio
4 panini tipo michette – rucola
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE *le olive con 2 cucchiai di olio e 2 cucchiai di acqua, fino a ottenere una crema abbastanza morbida.*
SGOCCIOLATE *i pomodori secchi e tritateli grossolanamente. Tagliate a dadini la mozzarella. Mondate un mazzetto di rucola.*
SALATE *il trancio di tonno, pepatelo e ungetelo con un filo di olio. Scottatelo appena su una piastra calda, per circa 1' a lato. Tagliatelo poi a fette spesse 4-5 mm.*
TAGLIATE *la sommità dei panini, in modo da creare un'apertura; spalmateli all'interno con una cucchiaiata di crema di olive ciascuno. Distribuitevi il tonno a fettine, poi completate con i pomodori secchi, la mozzarella e qualche foglia di rucola.*
CHIUDETE *i panini con le loro calottine e serviteli.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la michetta, chiamata anche rosetta, è il panino tipico di Milano. A forma di rosa a 5 petali, è quasi privo di mollica ed è molto digeribile per la sua bassa percentuale di umidità. Proprio per questa sua caratteristica è un pane che è meglio consumare in giornata.*

VINO *bianco secco, sapido, floreale.*
- **Colli Orientali del Friuli Pinot grigio**
- **Parrina Vermentino**
- **Delia Nivolelli Grecanico**

3 Insalata di bietole e moscardini

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg moscardini
1 kg bietole
130 g lattuga
120 g finocchio
30 g cicorino

2 ravanelli – **1** carota – **1** cipolla
1 gambo di sedano – aceto di Xères
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE *i moscardini: separate i tentacoli, tagliate via gli occhi e il becco che si trova al centro dei tentacoli; rovesciate il corpo ed eliminate i visceri.*
MONDATE *sedano, carota e cipolla e tagliateli a dadini; rosolateli in una casseruola con 2 cucchiai di olio per 3-4', poi aggiungete i moscardini e cuoceteli per circa 15'; aggiustate di sale e sfumate con un cucchiaio di aceto di Xères; infine scolateli, conservando il liquido di cottura.*
MONDATE *le bietole, tagliando in due le foglie e a pezzetti i gambi; lessate i gambi in acqua bollente salata per 3', aggiungete le foglie, cuocete per altri 2-3', poi scolate.*
AFFETTATE *sottilmente il finocchio e i ravanelli e tagliate a pezzetti le foglie di lattuga e il cicorino.*
MESCOLATE *2 cucchiai del liquido di cottura dei moscardini con 1 cucchiaio di aceto di Xères, sale e pepe, ottenendo un condimento.*
RACCOGLIETE *in un'insalatiera i moscardini, le bietole, il finocchio e i ravanelli, la lattuga e il cicorino, condite con olio a piacere e il condimento all'aceto.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'aceto di Jerez (Xères o Sherry) è tipico dell'Andalusia e si ottiene dall'omonimo vino; invecchia in botti di legno per almeno sei mesi. Color mogano, ha un aroma intenso con forti note di vino e di bosco e un'elevata acidità. Se non lo trovate, sostituitelo con aceto balsamico di Modena mescolato con poco aceto comune.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Alto Adige Pinot grigio**
- **Elba Ansonica**
- **Salaparuta Grillo**

4 Filetti di San Pietro con borlotti e cipolla

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g 2 filetti di pesce San Pietro
200 g fagioli borlotti lessati
1 cipolla rossa
semi di finocchio
pepe bianco in grani
aglio – origano secco – limone – aceto
olio extravergine di oliva – sale

SBUCCIATE *la cipolla e tagliatela a fette; cuocetela per 3' in acqua bollente acidulata con uno spruzzo di aceto, poi scolatela.*
VERSATE *in una padella 2 bicchieri di acqua, il succo di mezzo limone, una presa di sale, qualche seme di finocchio, qualche grano di pepe bianco e un pizzico di origano. Portate a bollore, poi spegnete e adagiatevi i filetti di pesce con la pelle rivolta in alto; coprite con un coperchio e lasciate riposare per 8-10', quindi scolate i filetti con una schiumarola.*
SALTATE *i fagioli per 2-3' in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia, che poi eliminerete. Alla fine unite la cipolla.*
DIVIDETE *ogni filetto di pesce in 2 tranci e serviteli con i fagioli, la cipolla e, a piacere, foglioline di origano fresco.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la cottura del pesce San Pietro deve essere molto dolce: se si facesse cuocere in acqua a bollore, la sua fibra delicata si romperebbe. Regolate la quantità dell'acqua nella padella in modo che i filetti ne siano coperti a filo.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- **Bianco di Custoza Superiore**
- **Pagadebit di Romagna secco**
- **Ischia Forastera**

5

5 Cozze alla mediterranea

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg cozze
4 fette di pan brioche
2 spicchi di aglio
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

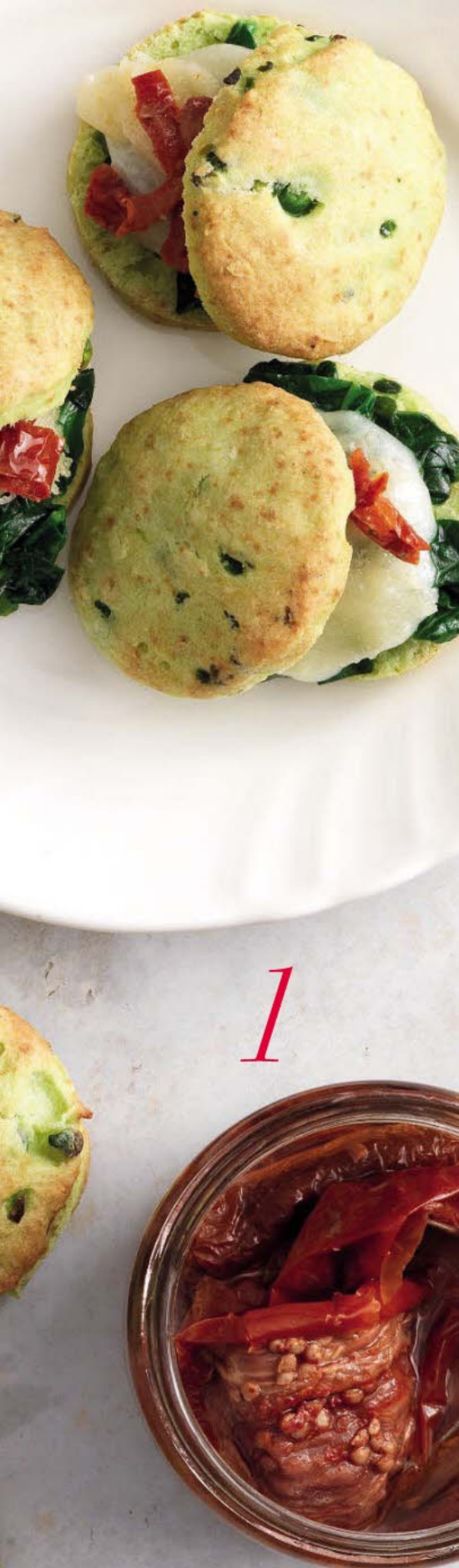
PULITE *con cura le cozze e fatele aprire in una casseruola con 2 spicchi di aglio, 1 cucchiaio di olio e 2 cucchiai di acqua.*
TOGLIETE *le cozze dalla pentola, eliminate i mezzi gusci vuoti, lasciando i molluschi nell'altro mezzo guscio. Filtrate il liquido di cottura attraverso un colino a maglia fine foderato con cotone idrofilo o con qualche strato di carta da cucina.*
MONDATE *un bel mazzo di prezzemolo e frullatelo con un mestolo di liquido delle cozze e 3-4 cucchiai di olio: dovete ottenere una salsa liscia e piuttosto liquida. Aggiustate di sale, se serve.*
TOSTATE *le fette di pan brioche e servitele insieme alle cozze, accompagnando con la salsa "mediterranea".*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Riviera Ligure di Ponente Pigato**
- **Colli Maceratesi Bianco**
- **Capri Bianco**

➾ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il* ***20 febbraio***

Verdure

Piselli, fagiolini, barba di frate e fiori di zucca: le **DELIZIE** dell'orto danno freschezza a un'insalata e a uno sformato, completano con tocco leggero polpettine di quinoa e una inedita versione mediterranea dei britannici *scones*

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Scones ai piselli, formaggio e pomodoro secco

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 SCONES

- **370 g** piselli sgranati
- **250 g** farina
- **250 g** formaggio Branzi
- **200 g** spinaci novelli
- **60 g** burro più un po'
- **50 g** latte
- **12 g** lievito in polvere per prodotti da forno salati
- **12** pomodori secchi sott'olio
- olio extravergine di oliva – sale – pepe

SCOTTATE *i piselli in acqua bollente salata, frullatene 300 g con 2 cucchiai di olio, sale e pepe. Passate al setaccio i piselli frullati (purè di piselli).*
SETACCIATE *la farina con il lievito, unite il burro freddo tagliato a dadini e impastate fino a ottenere delle briciole. Unite il latte, 100 g di purè di piselli, i piselli rimanenti e continuate a lavorare il composto fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Fatela riposare nel frigo per circa 30′.*
PONETE *l'impasto tra due fogli di carta da forno e stendetelo con un matterello fino ad arrivare allo spessore di 5 mm. Tagliate l'impasto in 12 dischi del diametro di 5 cm.*
INFORNATE *gli scones su una placca foderata di carta da forno a 200 °C per 15′.*
LAVATE *e tagliate grossolanamente gli spinaci e cuoceteli con una noce di burro, sale e pepe per 7-8′.*
TAGLIATE *il formaggio a cubetti di 3 cm; ammorbiditeli scaldandoli in una padella antiaderente per 1′.*
FARCITE *gli scones con un cubetto di formaggio, un cucchiaio di spinaci e un pomodoro sott'olio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il Branzi è un delicato formaggio vaccino prodotto nelle valli della Bergamasca; potete sostituirlo con Asiago o formaggio latteria.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Valdadige Chardonnay**
- **Val di Cornia Bianco**
- **Castelli Romani Bianco**

LO STILE IN TAVOLA
Piatti sagomati Bitossi Home.

1

SCUOLA DI CUCINA

GLI *SCONES*

Piccoli panini "istantanei" di pasta morbida e crosta croccante tipici della tradizione anglosassone. Nella versione base di sapore neutro si abbinano sia con il dolce sia con il salato. In Inghilterra sono un classico all'ora del tè, con burro e marmellata, o del brunch, con salmone e cetriolini.

A Per degli scones di base neutra, setacciate 125 g di farina con 6 g di lievito in polvere; aggiungete 10 g di zucchero e un pizzico di sale.
B Unite 20 g di burro ben freddo tagliato a dadini e impastate fino a ottenere delle briciole di impasto. Versate poi a filo 50 g di latte continuando a lavorare il composto fino a formare una palla liscia e omogenea. Copritela e fatela riposare in frigorifero per circa 30′.
C Ponete l'impasto tra due fogli di carta da forno (così non si appiccica) e stendetelo con un matterello a uno spessore di circa 5 mm.
D Tagliate infine l'impasto in dischi di 5 cm. Ponete gli scones su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 200 °C per 15′ circa.

A
B
C
D

2 Insalata di fagiolini con anacardi e fiori

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g spinaci novelli
350 g patate gialle
300 g fagiolini
60 g anacardi
aceto di mele – fiori edibili
olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità – sale – pepe

CUOCETE *le patate in acqua bollente per 40'. Scolatele, pelatele e tagliatele a dadini.*
CUOCETE *i fagiolini in acqua bollente per 10' e divideteli a metà per il lungo.*
LAVATE *e spezzettate gli spinaci.*
PREPARATE *un'emulsione frullando per 1' 50 g di olio e 25 g di aceto di mele con un pizzico di sale e il pepe (vinaigrette).*
TOSTATE *gli anacardi e uniteli alle patate, agli spinaci e ai fagiolini, condite con la vinaigrette e infine completate con i fiori edibili, lavati e asciugati delicatamente.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i fiori edibili sono coltivati in serra con metodo biologico e raccolti e confezionati a mano. Tutto ciò ne garantisce la salubrità e ne preserva la delicata fragranza. Li potete trovare nelle erboristerie, prenotarli dal vostro fruttivendolo o acquistarli on line.*

L'OLIO GIUSTO *Caratterizzato da note vegetali di sedano e sentori di pomodoro con una lieve punta piccante in chiusura.*
- **Olio lucano da olive Majatica**

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Langhe Arneis**
- **Pomino Bianco**
- **Lizzano Bianco**

3 Fiori di zucca farciti di zucchina, amaretti e cacao

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g zucchine
20 g amaretti secchi
5 g cacao amaro in polvere

12 fiori di zucca – **2** tuorli – **1** cipolla
1 cucchiaio di grana grattugiato – **1** porro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LAVATE *e tagliate le zucchine a bastoncini.*
TAGLIATE *finemente la cipolla e fatela appassire in padella con un velo di olio insieme con le zucchine per circa 10′.*
SALATE, *pepate e lasciate raffreddare.*
FRULLATE *tutto con il cacao, i tuorli, il grana e un pizzico di sale.*
TRITATE *gli amaretti, uniteli al composto frullato e mescolate bene (ripieno).*
SFOGLIATE *il porro e ricavate dalle guaine dei nastri sottili. Cuoceteli per 1′ in acqua bollente.*
MONDATE *i fiori di zucca eliminando il pistillo e il calice, lavateli e asciugateli. Riempiteli con il ripieno di zucchine e amaretti e chiudeteli alla sommità con un nastro di porro.*
CONDITELI *con un filo di olio, poneteli su una teglia coperta di carta da forno e infornateli a 180 °C per 15′ circa.*

VINO *bianco giovane, amabile, armonico, fragrante.*
- **Albana di Romagna amabile**
- **Colli della Sabina Bianco amabile**
- **Nuragus di Cagliari Bianco amabile**

4 Polpette di erbette e quinoa con crema di pecorino

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g erbette (bietole da taglio) mondate
250 g panna fresca
200 g quinoa
130 g pecorino toscano grattugiato
2 cucchiai di pangrattato più un po'
1 scalogno – **1** tuorlo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

VERSATE *la quinoa in acqua bollente salata, abbassate il fuoco, mettete il coperchio e cuocete per 15′ circa.*
SCOLATE *la quinoa e frullatela grossolanamente.*
TAGLIATE *le erbette a striscioline e fatele appassire con lo scalogno finemente tritato e un filo di olio per 5′. Salate e pepate, unite la quinoa frullata, 30 g di pecorino, il tuorlo e il pangrattato; impastate fino a ottenere un composto morbido; salate e pepate.*
MODELLATE *il composto formando delle polpette e passatele nel pangrattato.*
SCALDATE *la panna, al bollore unitevi il pecorino rimasto e cuocete per 5′ (crema di pecorino).*
SCALDATE *una padella con un filo di olio e fatevi poi rosolare le polpette per 5′ rigirandole spesso.*
SERVITE *le polpette con la crema di pecorino.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la quinoa è una pianta erbacea originaria del Sudamerica, parente degli spinaci; si tratta di uno pseudocereale (solo i semi delle graminacee possono essere definiti cereali) ricchissimo di proteine vegetali e minerali e del tutto privo di glutine. Una volta lessata, si può mescolare con verdure e legumi per sostanziosi piatti unici vegetariani.*

VINO *bianco frizzante, sapore secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante**
- **Riviera del Brenta Bianco frizzante**
- **Cerveteri Bianco frizzante**

5 Sformato di barba di frate, carote e stracchino

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g barba di frate mondata
250 g patate gialle
200 g 3 carote comuni
120 g stracchino
50 g burro
15 foglie di lattuga
4 carotine mignon
1 uovo – grana grattugiato
prezzemolo – sale – pepe
burro – olio extravergine di oliva

LESSATE *le patate in acqua bollente salata per 40', passatele nello schiacciapatate, unite un ciuffo di prezzemolo tritato, olio, sale e pepe (purè).*
LAVATE *e sbollentate le foglie di lattuga per 1' in acqua bollente salata.*
FODERATE *uno stampo rettangolare (lungo 10 cm, alto 3 cm) con la carta da forno e poi con le foglie di lattuga, lasciandole debordare.*
TAGLIATE *in nastri le carote comuni e sbollentatele per circa 3'.*
LAVATE, *tagliate e sbollentate la barba di frate per 5', unite lo stracchino, 25 g di grana e l'uovo e mescolate con cura.*
RIEMPITE *lo stampo con uno strato di purè di patate, uno di stracchino e barba di frate e terminate con i nastri di carota. Chiudete rimboccando le foglie di lattuga verso l'interno (sformato).*
TAGLIATE *le carotine mignon a metà e cuocetele in una casseruola con 50 g di acqua, 50 g di burro e sale per 10' (carotine glassate).*
CUOCETE *lo sformato a bagnomaria nel forno a 180 °C per 20' circa. Servitelo con le carotine glassate.*
LE PAROLE IN CUCINA *Sbollentare, così come i sinonimi scottare o sbianchire, significa immergere per pochissimo tempo in acqua bollente (con sale o senza) alimenti crudi.*

VINO *bianco giovane, secco, fragrante.*
- **Trentino Sorni Bianco**
- **Colline Lucchesi Bianco**
- **Melissa Bianco**

→ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **12 febbraio**

Carni e uova

Il coniglio con l'orzo diventa quasi un **PIATTO UNICO**. Il solito hamburger si trasforma. Il vitello si può servire anche freddo. E la frittata si fa sottile, in tre colori, e si farcisce con gli asparagi

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 "Millefoglie" di frittatine e asparagi

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 uova
110 g panna fresca
100 g grana
100 g spinaci
60 g latte
1 mazzo di asparagi verdi
1 scalogno
olio extravergine di oliva
sale - pepe

PULITE *e sbollentate gli spinaci in acqua salata per 2', strizzateli e frullateli con 50 g di panna; tenete da parte.*
PELATE *gli asparagi in modo da togliere lo strato di fibra superficiale e tagliateli a listerelle sottilissime (comprese le punte).*
AFFETTATE *finemente lo scalogno e fatelo appassire in un filo di olio per 2', unitevi gli asparagi e cuoceteli a fuoco vivace per 4', poi fuori del fuoco salate, pepate e unite le scaglie di grana (insalata di asparagi).*
MESCOLATE *6 albumi con la panna rimanente; mescolate 6 tuorli con il latte; amalgamate le 2 uova intere con il purè di spinaci, salatele e cuocete le tre frittate.*
RITAGLIATE *con un anello tagliapasta (ø 6 cm) 12 dischi di frittata (4 per ogni colore) e componete poi 4 "millefoglie" alternando alle 3 frittatine l'insalata di asparagi. Servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- Colli Berici Manzoni Bianco
- Bianco di Pitigliano Superiore
- Erice Catarratto

LO STILE IN TAVOLA
Piatti e piattino sagomati Bitossi Home, tovagliolo Tessilarte; padella Moneta.

SCUOLA DI CUCINA

FRITTATINE COLORATE

In genere vengono preparate con i tuorli e gli albumi sbattuti delicatamente per qualche minuto, ma nulla vieta di realizzarle solo con i tuorli o solo con gli albumi.

A **Per una frittata di soli albumi (bianca): miscelate la panna con gli albumi (10 g di panna per ogni albume) e sbattete con delicatezza. Salate e pepate. Per una frittata di soli tuorli (gialla): unite il latte ai tuorli (10 g di latte per tuorlo) e sbattete. Salate e pepate solo a metà lavorazione, e non prima, in modo che non si crei la pellicina sul tuorlo.**

B **Per una frittata colorata: unite alle uova intere un purè di verdura a piacere (ottenuto frullando l'ortaggio con un po' di panna) e sbattete tutto delicatamente (utilizzate 40 g di purè per un uovo). Salate e pepate.**

C-D **Scaldate in una padellina antiaderente un filo di olio e, quando sarà caldo, unitevi i singoli composti e cuoceteli per un paio di minuti per lato.**

A

B

C

D

2 Bocconcini di coniglio, orzo e cicoria

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg coniglio disossato
200 g orzo perlato
80 g cicoria
1 scalogno
vino bianco secco
brodo vegetale
burro
olio extravergine di oliva
sale

TAGLIATE *il coniglio a bocconcini.*
AFFETTATE *sottilmente lo scalogno, fatelo appassire con un filo di olio per 2', unite l'orzo e tostatelo per 2'; aggiungete brodo vegetale bollente fino a coprire completamente il cereale. Cuocete per 20'.*
RISCALDATE *un filo di olio in una padella, aggiungete i bocconcini di coniglio, mezzo bicchiere di vino bianco e 300 g di brodo vegetale. Salate e cuocete per 25', unendo brodo a mano a mano che evapora.*
PULITE *la cicoria, tritatela e unitela all'orzo durante gli ultimi 5 minuti di cottura, infine mantecate l'orzo con una noce di burro.*
SERVITE *i bocconcini di coniglio accompagnati dall'orzo.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Valcalepio Rosso**
- **Ormeasco di Pornassio**
- **Rosso Piceno**

3 "Tramezzini" di manzo, scamorza e spinacini

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg polpa di manzo macinata
500 g spinaci novelli
400 g scamorza affumicata
80 g pangrattato
50 g grana grattugiato
2 uova
origano fresco
timo
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

LAVATE *e tritate le erbe aromatiche usandone qualche rametto per tipo.*
AMALGAMATE *la polpa di manzo con le uova, il pangrattato, le erbe tritate, il grana grattugiato e il sale.*
DIVIDETE *il composto e stendete le 2 parti su 2 fogli di carta da forno, copritele con altra carta da forno e spianatele con un matterello fino a ottenere 2 rettangoli di mezzo centimetro di spessore ("sfoglia" di carne).*
LAVATE *e cuocete la metà degli spinaci con un filo di olio a fuoco alto per 5'.*
TAGLIATE *la scamorza affumicata a fette sottili, ponetela su una sfoglia di carne, coprite con gli spinaci cotti e chiudete con l'altra sfoglia di carne, premendo bene con il matterello.*
METTETE *la sfoglia ripiena in frigorifero per 30', poi tagliatela a triangoli e cuocete i "tramezzini" ottenuti per 3' per lato in una padella caldissima con un filo di olio.*
SERVITE *subito accompagnando i tramezzini con gli spinaci freschi rimasti.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Monferrato Dolcetto**
- **Colli dell'Etruria Centrale Rosso**
- **Castel del Monte Uva di Troia**

4

4 Scamone di vitello con ratatouille

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30'
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g scamone di vitello
350 g carote
250 g zucchine
200 g piselli sgranati
150 g fave sgranate e pelate
150 g cipollotti rossi
50 g cipolla
1 gambo di sedano
1 bicchiere di vino bianco secco
1 rametto di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

TAGLIATE *a tocchetti il gambo di sedano, 100 g di carota e la cipolla.*
ROSOLATE *lo scamone con un filo di olio a fuoco vivo in una casseruola da forno per 4' per parte. Fuori del fuoco unite poi il rametto di rosmarino, il vino bianco, le verdure precedentemente tagliate e un giro di olio.*
INFORNATE *lo scamone a 120 °C per 1 ora.*
PULITE *e tagliate le carote rimanenti e le zucchine a losanghe e riducete i cipollotti a tocchetti.*
SBOLLENTATE *le verdure insieme con le fave e i piselli in acqua salata per circa 3'. Saltatele successivamente in padella per 3' in un velo di olio.*
SFORNATE *lo scamone, lasciatelo riposare per una decina di minuti, affettatelo sottilmente e servitelo, caldo o a temperatura ambiente, con la ratatouille.*
LA SIGNORA OLGA *raccomanda di non bucare la carne con la forchetta nel voltarla per non farne uscire i succhi. Per non correre rischi, usate le apposite pinze.*

VINO *rosso secco, vinoso, leggero di corpo.*
- **Bardolino**
- **Montecarlo Rosso**
- **Alcamo Syrah**

➡ *Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **19 febbraio***

Dolci

Prima colazione con soffici panini e a merenda gelato e biscotti. Per un dopocena da golosi c'è la nota alcolica dei tartufi, e per **FARE FESTA** una torta che profuma di fragole e cacao

RICETTE EMANUELE FRIGERIO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Torta soffice al cacao con crema di fragole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **300 g** fragole
- **250 g** latte
- **250 g** cioccolato bianco
- **170 g** zucchero
- **85 g** farina 00 più un po'
- **65 g** burro più un po'
- **50 g** fecola di patate
- **35 g** cacao
- **35 g** farina di riso
- **4** tuorli
- **3** uova

MONTATE *le uova e i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e soffice: ci vorranno non meno di 15'. Unite quindi la farina 00, la fecola e il cacao setacciati, mescolando dal basso verso l'alto. Per ultimo incorporate il burro fuso, versandolo a filo (composto).*
IMBURRATE *e infarinate perfettamente uno stampo (ø 26 cm, h 6 cm).*
DISTRIBUITE *il composto nello stampo e infornate a 180 °C per 30'.*
SFORNATE, *sformate e lasciate raffreddare su una gratella (torta soffice).*
TRITATE *il cioccolato bianco.*
SCIOGLIETE *nel latte freddo la farina di riso, portate sul fuoco il composto e mescolate finché non si sarà addensato. Togliete dal fuoco e mescolatevi il cioccolato tritato in modo che si sciolga (crema).*
FRULLATE *250 g di fragole, fatele bollire per 1', spegnete, lasciatele intiepidire leggermente, poi incorporatele alla crema. Una volta fredda, raccoglietela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia.*
DIVIDETE *la torta in 3 dischi; distribuite la crema e qualche fettina di fragola su 2 dischi, chiudete con il terzo disco e decorate a piacere con fragole e cacao.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Asti Docg**
- **Colli Piacentini Malvasia dolce**

LO STILE IN TAVOLA

Ciotolina del gelato Bitossi Home; impastatrice Kenwood.

SCUOLA DI CUCINA

TORTA PARADISO

Questa torta, originaria di Pavia, è fatta con ingredienti semplici ed è caratterizzata da una divina leggerezza dell'impasto.

A **Raccogliete nella ciotola dell'impastatrice 4 tuorli, 3 uova e 170 g di zucchero e cominciate a montare con la frusta. Il composto all'inizio sarà color tuorlo.**

B **Continuate a montare finché non si sarà decisamente schiarito e trasformato in una spuma soffice. Lasciato colare dalla frusta, il composto dovrà "scrivere", ossia lasciare un segno in rilievo sul resto della spuma.**

C **Unite 100 g di farina e 50 g di fecola setacciate mescolando a mano delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il composto.**

D **Infine incorporate a filo 65 g di burro fuso, ma non caldo. Continuate a mescolare con delicatezza, versate nello stampo imburrato e infarinato senza oltrepassare 3/4 del bordo. Infornate a 180 °C per 30', sfornate, sformate e lasciate raffreddare su una gratella.**

A

B

C

D

2 Frollini con cuore di lamponi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI
250 g farina integrale
250 g lamponi
125 g burro
120 g zucchero a velo
120 g zucchero semolato
1 tuorlo – **1** uovo
baccello di vaniglia – scorza di limone
sale

IMPASTATE *il burro con metà della farina, poi unite lo zucchero a velo, l'uovo e il tuorlo, un pizzico di sale, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, una grattugiata di scorza di limone e per ultimo il resto della farina. Formate un panetto e fatelo riposare in frigo avvolto nella pellicola per 2 ore (pasta frolla).*
RACCOGLIETE *i lamponi in una casseruola con lo zucchero semolato e 25 g di acqua. Cuocete per 20-25' fino a quando i lamponi non si saranno disfatti e trasformati in una marmellata.*
STENDETE *la pasta frolla a 3 mm di spessore e usatela per foderare 30 piccoli stampi per tartelletta (ø 4, h 1,5 cm). Distribuite la marmellata di lamponi all'interno e chiudete con un disco di pasta forato al centro (foro ø 1,5 cm). Sigillate i bordi e infornate a 180 °C per 20' circa. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Sangue di Giuda dolce**
- **Aleatico di Gradoli**

3 Tartufi con ciliegie sotto spirito

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 PEZZI
250 g cioccolato fondente
100 g panna fresca
15 ciliegie sotto grappa snocciolate
granella di mandorle

SCIOGLIETE *il cioccolato a bagnomaria.*
SCALDATE *la panna senza che raggiunga il bollore e versatela sul cioccolato fuso*

mescolando con cura in modo che i due ingredienti si amalgamino perfettamente. Fate riposare fino a quando il composto non si sarà raffreddato e non eccessivamente addensato (ganache).
RACCOGLIETE *la ganache in una tasca da pasticciere. Distribuitela, su un foglio di carta da forno, in 15 dischi (ø 5 cm), accomodate sopra ognuno una ciliegia e ricopritele con altra ganache dando la forma di palline grossolane. Indossate dei guanti usa e getta e rotolate le palline tra le palme delle mani e poi nella granella di mandorle così da ottenere i tartufi. Poneteli a riposare in frigorifero per 30′ e poi servite.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete fondere il cioccolato anche nel forno a microonde: il procedimento sarà più rapido e pratico del bagnomaria, ma sarà necessario avere un forno in cui è possibile regolare la potenza. Per fondere 250 g di cioccolato fondente selezionate 500 W e infornate per 1′, sfornate, mescolate e ripetete queste operazioni per altre 2 volte: in 3′ il cioccolato sarà perfettamente fuso e non bruciato.*

VINO *dolce con aromi di frutta matura e fiori.*
- **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco**
- **Girò di Cagliari dolce**

4 Panini al latte di mandorle con cioccolato

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 2 ore e 30′ di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
- **500 g** farina 0
- **200 g** latte di mandorle più un po'
- **100 g** cioccolato al latte
- **50 g** zucchero
- **50 g** burro morbido a tocchetti
- **10 g** lievito di birra fresco
- **1** uovo
- granella di nocciole
- sale

SCIOGLIETE *il lievito e lo zucchero nel latte di mandorle a temperatura ambiente.*
IMPASTATE *la farina con il latte di mandorle e l'uovo, per ultimo unite il burro, poco per volta, e un pizzico di sale. Dovrete ottenere un impasto soffice e liscio; accomodatelo in una ciotola, copritelo con un canovaccio umido e fatelo lievitare per 30′.*
TIRATE *la pasta con le mani formando una lingua non troppo lunga e ripiegatela su se stessa. Rimettetela nella ciotola e lasciatela lievitare per altri 20′.*
DIVIDETE *poi la pasta in palline di 70 g ciascuna e modellatele a piacere in filoncini, in trecce oppure in panini tondi (panini).*
ACCOMODATE *i panini su una placca foderata di carta da forno, spennellateli di latte di mandorle e lasciateli lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume: ci vorranno almeno 1 ora e 30′.*
SPENNELLATE *tutti i panini ancora una volta di latte di mandorle e infornateli a 170 °C per 15′ circa.*
SFORNATELI *e lasciateli raffreddare.*
SCIOGLIETE *il cioccolato (controllate con il termometro a sonda di non superare 30 °C), glassate i panini tondi, cospargeteli di granella di nocciole e lasciate che il cioccolato si indurisca prima di servirli.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Recioto di Soave**
- **Malvasia delle Lipari Passito**

5 Gelato mou, salsa di fragole e lingue di gatto al sesamo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 1 ora di preparazione del gelato
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

355 g zucchero
300 g panna fresca
250 g fragole
200 g latte
75 g farina 00
65 g burro salato morbido
60 g albume
sesamo bianco – limone

SCALDATE *il latte fino all'ebollizione.*
RACCOGLIETE *200 g di zucchero in una piccola casseruola con poche gocce di succo di limone e portate sul fuoco. Cuocete fino a ottenere un caramello biondo, quindi toglietelo dal fuoco e versatevi, poco alla volta, il latte caldo, mescolando costantemente: unitene poco alla volta, si formeranno delle bolle, ma continuando a mescolare, i due ingredienti si amalgameranno. Riportate sul fuoco e fate in modo che tutti i pezzetti di caramello ancora solidi si sciolgano.*
LASCIATE *intiepidire fino alla temperatura di 40 °C e poi aggiungete la panna.*
VERSATE *il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio per preparare il gelato mou.*
FRULLATE *le fragole con 80 g di zucchero e poco succo di limone (salsa di fragole).*
MONTATE *con le fruste elettriche il burro con 75 g di zucchero; quando sarà diventato spumoso, unite l'albume, proseguite a montare con le fruste e infine incorporate anche la farina.*
RACCOGLIETE *il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e distribuitelo su una placca foderata di carta da forno formando dei filoncini di circa 6 cm di lunghezza e 1 cm di diametro. Spolverizzateli di sesamo (lingue di gatto).*
INFORNATE *le lingue di gatto a 200 °C per 7-8': saranno pronte quando i bordi diventeranno dorati.*
SERVITE *il gelato con la salsa di fragole, accompagnando con le lingue di gatto.*

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.*
- **Brachetto d'Acqui**
- **Vernaccia di Serrapetrona dolce**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***10 febbraio***

TAGLIOLINI *di* CRESPELLE *con le* VONGOLE

RICETTA FABIO ZAGO
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

PRIMI

Tagliolini di crespelle con le vongole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 3 ore e 30' di riposo

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 kg vongole
250 g latte
50 g farina integrale
50 g farina 0
30 g burro
2 uova
2 spicchi di aglio
peperoncino fresco – alloro – prezzemolo cerfoglio – olio extravergine di oliva – sale

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

1 LAVATE *le vongole, raccoglietele in una ciotola, copritele di acqua, unite una presa di sale e lasciatele spurgare per 3 ore. Infine sciacquatele nuovamente e battetele sul tavolo per verificare che siano tutte integre. Quelle piene di sabbia si apriranno e potrete eliminarle.*
2 BATTETE *le uova con le farine e un pizzico di sale; unite il latte, un poco alla volta, mescolando con cura. Completate incorporando anche 2 cucchiai di olio. Lasciate riposare questa pastella in frigorifero per almeno 30'.*
3-4 VERSATE *un mestolino di pastella in una padella antiaderente rovente velata di olio (lo spessore della crespella non dovrà essere troppo sottile). Cuocete le crespelle per circa 1' per lato, quindi ponetele a raffreddare su un vassoio.*
5 PIEGATE *a metà ogni crespella e tagliatela in striscioline sottili in modo da ottenere dei "tagliolini".*
6-7 SCALDATE *2 cucchiai di olio con uno spicchio di aglio schiacciato, una foglia di alloro, qualche gambo di prezzemolo e di cerfoglio; poi unite le vongole, coprite immediatamente e cuocete sulla fiamma vivace per 2-3', cioè il tempo necessario per far aprire i gusci dei molluschi.*
8 SGUSCIATE *quasi tutte le vongole e filtrate il loro liquido di cottura attraverso un colino fine foderato di garza.*
9 SCALDATE *in una padella poco olio con uno spicchio di aglio schiacciato e un peperoncino fresco diviso a metà, unite il liquido delle vongole e fatelo bollire per 1'.*
10 AGGIUNGETE *le vongole, il burro, prezzemolo e cerfoglio tritati e aggiustate di sale, se serve. Eliminate peperoncino e aglio, unite i tagliolini di crespelle, mescolate con delicatezza e servite immediatamente.*

AL BICCHIERE

Vino bianco secco, sapido, dal profumo floreale
Fiano di Avellino "Radici" 2013 Mastroberardino
In questa ricetta spicca la dolcezza delle crespelle, accompagnata da note aromatiche e piccanti: per un abbinamento armonioso abbiamo scelto la freschezza di un vino bianco campano di buona struttura con profumi floreali e tocchi agrumati. Servitelo sui 12-14 °C. *12 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***5 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Bitossi Home, fondo Ceramiche Marazzi; padella con interno bianco Moneta.

"PORCHETTA" *di* RANA PESCATRICE

RICETTA FABIO ZAGO **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **STYLING** BEATRICE PRADA

PESCI

"Porchetta" di rana pescatrice

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetto di rana pescatrice privato della lisca centrale e della pelle
500 g taccole
100 g pancetta tesa a fettine
timo – maggiorana – vino bianco secco
pangrattato – aglio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

1 PULITE *accuratamente il filetto di rana pescatrice privandolo della pellicola superficiale che ricopre la polpa.*
2 DIVIDETELO *in 4 tranci e praticate al centro di ognuno un foro inserendo la lama del coltello per tutta la lunghezza del trancio.*
3 TRITATE *le foglie di un ciuffo di maggiorana e di uno di timo con la pancetta (conservatene 8 fette), 10 g di pangrattato e una fettina di aglio (trito aromatico).*
4 FARCITE *i tranci di rana pescatrice inserendo il trito aromatico nel foro.*
5 AVVOLGETE *ogni trancio in 2 fette di pancetta.*
6 ACCOMODATE *i tranci su una placca foderata di carta da forno leggermente unta di olio. Abbiate cura di appoggiare sulla placca il lato dove i lembi della pancetta si congiungono. Unite a piacere uno spicchio di aglio con la buccia. Infornate a 200 °C, nel forno ventilato, per 10' circa.*
7 SPUNTATE *intanto le taccole e lessatele in abbondante acqua bollente leggermente salata per 5' da quando riprende il bollore.*
8 TRASFERITE *le taccole in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il colore verde brillante.*
9 SCOLATE *le taccole, asciugatele leggermente e saltatele in padella per 1-2' con olio, aglio, sale, pepe e un paio di cucchiai di acqua.*
10 BAGNATE *i tranci di rana pescatrice con 50 g di vino bianco, unite un trito fine di maggiorana e timo e lasciateli in forno per altri 5'. Sfornate, salate, pepate e servite con le taccole calde.*

➾ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***5 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA
Fondo Ceramiche Marazzi; padella Moneta.

AL BICCHIERE

Vino bianco secco, sapido, floreale
Alto Livenza Igt "Bianco di Rigole" 2012 Tomasella
Con la rana pescatrice avvolta nella pancetta, delicata e sapida, leggermente untuosa, si abbina bene questo bianco secco e fresco (pinot bianco con 10% di friulano). Con la sua acidità e le sue sfumature erbacee e minerali rinfresca il palato contrastando piacevolmente la lieve grassezza della preparazione. Si serve a 12-14 °C. *9 euro.*

TORTA *al* FARRO *con* FRANGIPANE *e* FRAGOLE

RICETTA FABIO ZAGO **ABBINAMENTO VINO/RICETTA** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

DOLCI

Torta al farro con frangipane e fragole

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

500 g fragole
200 g burro
125 g farina di farro
125 g farina 0
100 g farina di mandorle
100 g zucchero a velo più un po'
80 g zucchero semolato più un po'
3 uova – limone – sale

1 MONDATE *le fragole, tagliatele a metà, disponetele su una placca foderata di carta da forno e spolverizzatele con un po' di zucchero a velo. Infornatele a 100 °C per 2 ore, tenendo lo sportello del forno leggermente aperto.*
2-3-4 PREPARATE *la pasta frolla impastando 100 g di burro con 80 g di zucchero semolato e un uovo, poi unite la farina 0, la farina di farro e per ultimo un pizzico di sale. Completate con una grattugiata di scorza di limone, formate un panetto, mettetelo in una ciotola, sigillatela con la pellicola e ponetela in frigorifero per 1 ora circa.*
5-6 MONTATE *con le fruste elettriche 100 g di burro con 100 g di zucchero a velo, unite 2 piccole uova, uno alla volta, e 100 g di farina di mandorle. Mescolate con cura fino a ottenere una crema abbastanza liscia (frangipane).*
7 STENDETE *la pasta frolla a 3-4 mm di spessore tra due fogli di carta da forno.*
8 FODERATE *con la pasta frolla una tortiera (ø 22 cm) e rifilate i bordi in modo da eliminare l'eccesso di pasta.*
9-10 DISTRIBUITE *uno strato di frangipane nella tortiera, poi unite le fragole necessarie a coprirlo (tenete da parte quelle che avanzano) e infine completate con il resto del frangipane. Infornate a 180 °C per 50'. Frullate le fragole tenute da parte con 1 cucchiaio di zucchero semolato (salsa). Sfornate la torta al farro, lasciatela intiepidire, quindi sformatela. Completate con zucchero a velo e servite con la salsa di fragole a parte.*

➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* ***5 febbraio***

AL BICCHIERE

Vino passito con aromi di frutta matura
Montefalco Sagrantino Passito 2008 Arnaldo Caprai In squisita armonia con la torta, un vino color rubino consistente, che profuma di prugne secche, confettura di amarene, cioccolato e caffè ed è dolce e caldo, con lievi note tanniche e una lunga persistenza. Si serve a 14-16 °C. *30 euro.*

LO STILE IN TAVOLA

Piatto grande Bitossi Home, fondo Ceramiche Marazzi; fruste elettriche Termozeta.

LA CUCINA DI OLDANI

LE CAROTE, *una* BONTÀ *da* ESALTARE

Una scenografica interpretazione delle carote. **ARANCIONI, BIANCHE O VIOLA**, in cucina meritano un trattamento che sfrutti la loro versatilità, come dimostra questa ricetta vegetal-pop di gran gusto

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI
PREPARAZIONE DAVIDE NOVATI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Fotografia di StockFood/Olycom

LA RICETTA Pastinaca dolce, carote centrifugate e in mostarda

CAROTA VIOLA
Cotta nel miele con la senape, è un piccante complemento.

PASTINACA
Conosciuta anche come ***carota bianca****, bollita nel latte e frullata, diventa il purè base del piatto.*

CAROTA ARANCIONE
Centrifugata con arancia e zenzero, dà un aroma molto fresco.

Ricordo due cose delle carote, quando vado indietro con la memoria. Da bambino le evitavo, perché bollite e un po' molli non mi piacevano. E all'inizio della mia carriera, ben tornite e smussate fino a renderle tondeggianti, a corredo di piatti di carne e pesce, una moda che ha davvero segnato gli anni Ottanta. ***La carota contemporanea è tutta un'altra storia***: basta con le bolliture mortificanti! Intanto, oggi, si può stupire, utilizzando carote bianche e viola: ci si sorprende quando si incontra in un purè bianco o in fettine viola un sapore "arancione". E poi il gusto: le carote sono eccezionalmente versatili, tant'è che si utilizzano ***sia per accompagnare carni e pesci, sia per preparare dolci*** (io per esempio imbevo i miei babà con un centrifugato di carota, invece che con l'alcol). Tutte le varietà, ma soprattutto la pastinaca, più grossa, sono migliori arrostite in padella: conservano croccantezza e il sapore è arricchito dalla caramellizzazione. Il succo, specie delle carote arancioni, si può legare, concentrare, arricchire con altri profumi, ***trasformandolo in salse magre e salutari o in sorbetti e gelati***. Quando le lesso, cerco di valorizzarle con bolliture particolari, per esempio nel latte, oppure le cuocio nello sciroppo, per candirle o preparare mostarde. Insomma, è un cibo molto pop (a proposito, raschiatene la pelle con un coltello, senza pelarla per non perdere polpa e aroma), che può dare grandi soddisfazioni.

Tre colori, **TRE DIVERSE CAROTE** *e tre cotture.*

LO CHEF
DAVIDE OLDANI
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI).

Pastinaca dolce, carote centrifugate e in mostarda

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g pastinaca (carota bianca)
300 g latte – **200 g** carote comuni
140 g miele – **130 g** zucchero più un po'
100 g farina – **100 g** burro – **100 g** grana
80 g carote viola
50 g zenzero fresco – essenza di senape
arancia – amido di mais – sale

1 LAVORATE *la farina con il burro, 100 g di zucchero e il grana grattugiato, ottenendo un impasto compatto; modellatelo a filoncino e mettetelo a riposare in frigorifero per 1 ora. Pulite la pastinaca e tagliatela a tocchetti; cuoceteli in una casseruola con il latte e 30 g di zucchero per 20', poi scolateli e frullateli ottenendo un purè.*

2 RASCHIATE *le carote viola e tagliatele a fettine oblique. In una casseruola portate a bollore il miele, aggiungete le carote e cuocetele per circa 30', facendo sobbollire. Alla fine unite 4 gocce di essenza di senape, ottenendo una mostarda.*

3 SBUCCIATE *le carote comuni, un'arancia e lo zenzero, poi centrifugateli. Versate il succo in una casseruola e portate a bollore; aggiungete 5 g di amido di mais sciolto in poca acqua fredda; fate addensare per circa 1', aggiustando di sale e unendo 2 cucchiaini di zucchero.*

4 GRATTUGIATE *il filoncino di pasta ormai freddo con una grattugia a fori grossi facendo cadere le scaglie su una placchetta; infornate a 160 °C azionando la funzione ventilata per 10'. Ritagliatevi poi 4 cialde con un tagliapasta (ø 6 cm). Disponete il purè di pastinaca sul centrifugato usando un tagliapasta (ø 6 cm); copritelo con la cialda e completate con la mostarda di carote.*

Fotografia di StockFood/Olycom, illustrazione di Karin Kellner/2DM

MINESTRA MAGGIOLINA

Una delle ricette che parteciparono al concorso bandito nel 1929, per "un desinare di famiglia di modesta condizione": economica, **SALUTARE E SAPOROSA**, ora come allora

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Piatto Studio Forme Roma, tovagliolo Fazzini

"Sono molte le nostre donne che sanno applicare il famoso principio del 'massimo rendimento col minimo mezzo', moltissime sono pure quelle che impiegano malamente le poche lire del bilancio alimentare, acquistando generi di scarsa efficienza nutritiva, o imperfettamente cucinandoli". Recitava così il bando di concorso per "la ricetta di un desinare di famiglia di modesta condizione", nel dicembre '29, al quale parteciparono 1865 lettrici. Le 500 lire del primo premio se le aggiudicò Giuseppina Verga di Milano con un pranzo composto da minestra primaverile, gigot di montone in umido, purea di patate e frittelle di mele: spesa totale, a persona, di 3,85 lire. Nel maggio 1930 furono pubblicate le 150 ricette più meritevoli: fra queste troviamo la "minestra maggiolina" a firma di Enrico Albiate, abbonato. Ma quel numero riservava un'altra bella sorpresa: la pubblicazione del Manifesto della cucina futurista di Jules Maincave, cuoco futurista francese e fedele amico di Filippo T. Marinetti, padre spirituale del Futurismo e componente del Comitato di degustazione de *La Cucina Italiana*, con il quale condivise progetti e idee. Maincave scrisse il suo manifesto nel 1913 e morì in battaglia durante la prima guerra mondiale. Il documento fu ritrovato anni dopo, come scrisse lo stesso Marinetti, e fu il punto di partenza per redigere, nel 1930, le regole sovversive, bizzarre e avanguardiste del Manifesto della cucina futurista definitivo, quello che prevedeva l'abolizione della pastasciutta, azzardi come il Carneplastico (polpettone guarnito di miele), per intenderci, e che riteneva vitale la cura e l'aspetto estetico-scenografico del piatto. Un concetto, questo della bellezza, che non sarà più abbandonato, modernizzato dalla Nouvelle cuisine negli anni '70 e ancora oggi parte fondamentale per la presentazione di un piatto.

RICETTE A CONFRONTO

Minestra maggiolina

2014

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

250 g patate
200 g fagiolini
200 g zucchina
200 g piselli sgranati
200 g cavolo cappuccio
200 g riso Originario
100 g carota
100 g lattuga
1 gambo di sedano
1 cipolla grana grattugiato
prezzemolo basilico
burro – spezie
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PELATE *le patate, la carota e la cipolla e tagliatele a tocchetti; mondate il cavolo cappuccio, la lattuga, i fagiolini, la zucchina, il sedano e tagliate tutto a pezzetti.*
METTETE *il riso in una capiente casseruola con circa 1,5 litri di acqua bollente salata.*
FATE *riprendere il bollore, aggiungete pepe e spezie a piacere, unite i piselli e le verdure, tranne la lattuga. Cuocete per circa 16-17'.*
AGGIUNGETE *a fine cottura la lattuga, un ciuffone di foglie di basilico spezzettate e il prezzemolo tritato. Condite con una noce di burro e 2 cucchiai di grana grattugiato.*
SERVITE *completando con un filo di olio extravergine di oliva.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***21 febbraio***

1930

RICETTA ORIGINALE

Una piccola verza, 100 g di carote, 200 g di fagiolini verdi, 200 g di riso, 250 g di patate, 200 g di zucchina, 100 g di torsi di lattughe, 200 g di piselli sbucciati, sedano, prezzemolo, basilico, cipolla, burro e olio. Essendo tutta roba di ugual tempo di cottura, mettete ogni cosa, spezzettata, in casseruola con un litro e mezzo di acqua, sale, pepe, spezie, 50 g di burro e altrettanto di ottimo olio. Fate cuocere a piccolo fuoco, senza mai mescolare e quando il riso sarà cotto (al dente) versare nella zuppiera e servire con abbondante parmigiano.
– Enrico Albiate

LA TAVOLA DI TUTTI I GIORNI
CUCINA CASALINGA - RICETTARIO DEL MESE
Minestre
Verdure
Carni
Cucina Italiana

Sopra, il numero di maggio 1930 de *La Cucina Italiana*; a sinistra, Filippo T. Marinetti, futurista e membro del Comitato di degustazione della rivista.
Fotografia di Fototeca Gilardi

Che cosa è cambiato

Abbiamo sostituito la verza, che è un ingrediente molto invernale, con il cavolo cappuccio, che si trova più facilmente tutto l'anno. Inoltre, abbiamo buttato il riso nell'acqua prima delle verdure, in modo da limitare un po' il tempo di cottura di queste ultime per mantenerle al dente. Per lo stesso motivo, abbiamo scelto il riso Originario, che ha chicchi piccoli e cuoce più velocemente di altre varietà. Abbiamo preferito aggiungere il burro solo a fine cottura, per evitare di cuocerlo e, come ultime, abbiamo unito la lattuga insieme alle erbe aromatiche: cuocendole troppo, la lattuga diventerebbe scura e le erbe aromatiche perderebbero freschezza. Anche l'olio valorizza di più il piatto se aggiunto crudo, prima di servire.

VITAMINE *al* BICCHIERE

Piccoli spuntini di verdura e frutta arricchiti con pane croccante, bulgur aromatico, ricotta e uova sode o gelato. **SUBITO PRONTI** per una pausa sana, nutriente e golosa

A CURA DI ANGELA ODONE
RICETTE E FOTO ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA

mediterraneo

croccante

Misto con zucchine e pane tostato

IMPEGNO Facile
TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

20 fette di pane tipo baguette
16 ravanelli
6 zucchine novelle
lattughino – olio extravergine di oliva
sale – pepe

TOSTATE *brevemente su entrambi i lati le fette di pane, poi ungetele di olio.*
AFFETTATE *le zucchine molto sottilmente (possibilmente con la mandolina), quindi riducete i ravanelli a filetti.*
DISTRIBUITE *sul fondo dei bicchieri qualche foglia di lattughino.*
MESCOLATE *e condite le zucchine e i ravanelli con un filo di olio, sale, pepe, quindi distribuiteli nei bicchieri alternandoli con le fette di pane tostate. Completate a piacere con altre foglie di lattughino.*

Bulgur, sgombro e cicorino

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
90 g filetti di sgombro sott'olio
50 g bulgur
16 asparagi lessati
1 mazzetto di cicorino da taglio – timo
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE *il bulgur in 100 g di acqua finché questa non sarà assorbita, poi ungetelo leggermente di olio, sgranatelo con i rebbi della forchetta e lasciatelo raffreddare.*
TOSTATELO *in padella con un velo di olio caldo, un pizzico di sale e qualche fogliolina di timo.*
RIDUCETE *a striscioline sottilissime il cicorino, conditelo con olio, sale, pepe e distribuitelo nei bicchieri. Aggiungete poi il bulgur, gli asparagi (i gambi a rondelle e le punte intere divise a metà) e i filetti di sgombro sgocciolati e ridotti in tocchi.*

Insalata di primavera

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g ricotta
50 g lattughino
10 g basilico – **5 g** pinoli
16 asparagi – **3** uova sode – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

FRULLATE *il basilico con 25 g di olio, i pinoli, un pizzico di sale, poi stemperate la ricotta con questo condimento.*
TAGLIATE *gli asparagi a fettine per il lungo e scottateli per 2' in padella con 2 cucchiai di olio, 4 di acqua e un pizzico di sale. Lasciateli raffreddare e mescolateli con il lattughino tagliato a filetti; condite l'insalata con sale, pepe, olio, succo di limone, quindi distribuitela nei bicchieri alternandola con fettine di uovo sodo e la ricotta. Guarnite a piacere con rucola e asparagi selvatici lessati.*

Gelatina di fragole con gelato

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti più 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g fragole
100 g zucchero – **20 g** gelatina in fogli
4 palline di gelato fiordilatte

METTETE *in ammollo la gelatina.*
PORTATE *a bollore 200 g di acqua con lo zucchero e 100 g di fragole a pezzi; spegnete dopo 2' e stemperate nel composto la gelatina in fogli strizzata.*
FRULLATE, *passate il tutto al setaccio e mettete in frigorifero a rapprendersi per almeno 3 ore. Quindi tritate la gelatina con il coltello.*
TAGLIATE *a fettine il resto delle fragole.*
DISTRIBUITE *le fettine nei bicchieri, aggiungete la gelatina, infine completate con il gelato fiordilatte.*
SERVITE *subito, decorando a piacere con mezze fragole.*

KALITSOUNIA, *appetizer di* CRETA

Questi involtini di pasta fillo, croccanti fuori e morbidi dentro, hanno un gusto sospeso tra **DOLCE E SALATO** e si servono come stuzzichini a inizio pasto

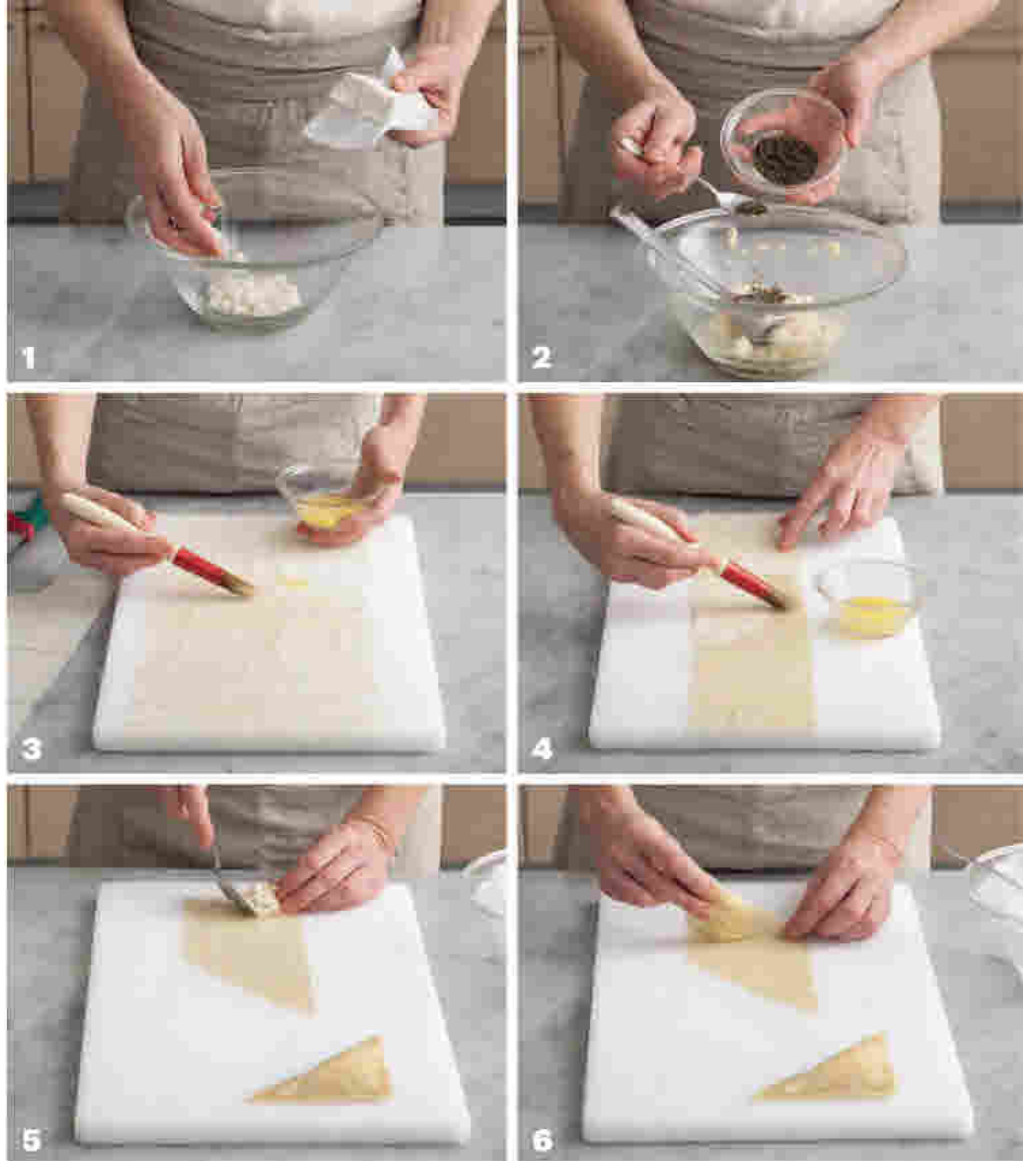
A CURA DI LAURA FORTI
RICETTA VITTORIO CASTELLANI AKA CHEF KUMALÉ
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

L'INGREDIENTE

MANOURI, UN FORMAGGIO A METÀ TRA FETA E RICOTTA

Riconosciuto dall'Unione Europea come Dop nel 1996, il *manouri* ha origini antichissime. Si produce in varie regioni della Grecia, dalla Macedonia alla Tessaglia, passando per Creta, a partire da una miscela di siero di latte, arricchito con latte di pecora e di capra. Le sue applicazioni in cucina sono numerosissime, specie nella preparazione degli antipasti. Si presta ottimamente, infatti, per farcire fagottini e panzerotti di pasta, mescolato con verdure in foglia ed erbe aromatiche, ma anche con zucchine, patate, melanzane, pomodori. La sua consistenza cremosa e il suo sapore delicato lo rendono adatto anche per gli abbinamenti dolci, con fichi maturi, composte di frutta in gelatina o con frutta sciroppata, ma anche semplicemente con frutta secca e miele. Meno diffuso della feta, rispetto alla quale è più cremoso, più grasso e più dolce, il *manouri* si può trovare in qualche negozio di formaggi o gastronomia specializzata, venduto sfuso, a peso o già pronto in panetti.

CHEF KUMALÈ
VITTORIO CASTELLANI

Giornalista e viaggiatore senza frontiere gastronomiche, si dedica da anni allo studio e alla divulgazione delle "cucine degli altri".

Kalitsounia

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

150 g formaggio manouri
4 fogli di pasta fillo
1 uovo
burro - zucchero - menta secca
miele - cannella in polvere

1-2 SBRICIOLATE *il panetto di manouri in una ciotola, unitevi l'uovo battuto (non intero, eliminatene circa un quarto), un cucchiaino di zucchero, un pizzico di menta e una spolverizzata di cannella (se vi piace, potete anche profumare con scorza grattugiata di limone biologico).*
3-4 TAGLIATE *delle strisce di pasta fillo di circa 20 cm per 25-30 cm, spennellatele con burro fuso e piegatele a metà nel senso della lunghezza, ottenendo strisce più strette. Spennellatele nuovamente con il burro su entrambi i lati.*
5-6 DISPONETE *il ripieno sulle strisce, a cucchiaiate, e piegate la pasta a triangolo, in modo da lasciare il ripieno al centro, premendo ai bordi per chiudere la pasta tutto intorno. Da ogni striscia otterrete 2 fagottini triangolari. Appoggiateli su una placca coperta con carta da forno e infornate a 180 °C (ventilato) per 9-10' (in alternativa, potete friggerli in olio di arachide a 180 °C per 3-4', finché prendono colore). Una volta sfornati, colatevi subito sopra del miele liquido e serviteli caldi.*
DA SAPERE *Questi fagottini sono simili alle seadas sarde (specie di frittelle ripiene di formaggio, cosparse di miele). In Grecia vengono serviti come appetizer dolce-salato: non si usa sale nel ripieno perché basta quello contenuto nel formaggio. Si preparano anche con la menta fresca.*

➡ *Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il* **3 febbraio**

L'INDICE *dello* CHEF

75 RICETTE PROVATE PER VOI

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

LEGENDA
★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti
Senza glutine
Vegetariana
Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Alessi
www.alessi.it

Bitossi Home
www.bitossihome.it

Bormioli Rocco
www.bormiolirocco.com

Ceramiche Marazzi
www.marazzi.it

Ceramiche Nicola Fasano
www.fasanocnf.it

Edward Wohl Woodworking & Design da Valcucine
www.valcucine.it

Established & Sons da Yoox
www.yoox.com

Fazzini
www.fazzinihome.com

Ferm Living da Belnotes
www.belnotes.it

Hay
www.finnishdesignshop.it

Ikea
www.ikea.com

Kenwood
www.kenwood.it

Ladurèe Milano
www.laduree.com

LSA International
www.lsa-international.com

Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara
www.livellara.com

Menu da Belnotes
www.belnotes.it

Moneta
www.moneta.it

Seletti da laRinascente
www.rinascente.it

Society by Limonta
www.societylimonta.com

Studio Forme Roma
www.formeroma.it

Termozeta
www.termozeta.com

Tessilarte
www.tessilarte.it

Tine K Home
www.tinekhome.com

Visibilia da laRinascente
www.rinascente.it

Villeroy & Boch
www.villeroy-boch.it

Wetter Indochine da laRinascente
www.rinascente.it

Zani&Zani
www.zaniezani.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - fax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00
MYSELF	12	€ 55,00	€ 78,00

LA CUCINA ITALIANA
EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO
Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, MYSELF, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD
Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA
Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kft.
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska.
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S.A.
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B.V.
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

Accertamenti Diffusione Stampa
Certificato n. 7607
del 18-12-2013

PESCE

SAPORI D'ESTATE

In pentola tutto il profumo del mare e degli aromi mediterranei

Non perdete il numero di GIUGNO

CON VERDURE DI STAGIONE

Imparate a preparare una vellutata perfetta e provate con noi 4 ricette creative

IN LEGGEREZZA

4 nuove preparazioni, fresche e originali, da gustare al bicchiere

DELIZIOSI DESSERT

Un gelato sullo stecco con mirtilli e cioccolato bianco e tanti altri dolci golosi

Un PAPILLON *ai* FORNELLI

Esperto di Storia dell'arte, appassionato di musica, ama molto anche la cucina, di cui conosce storia e personaggi. Per le sue ricette, sceglie **INGREDIENTI PREGIATI**

DI DANIELA GUAITI **FOTO** MAX PISATI

PHILIPPE DAVERIO

Impossibile non averlo visto in televisione. E impossibile dimenticarlo: per la sua straordinaria capacità di raccontare l'arte, di spiegarne i risvolti storici e umani. O, per lo meno, per il suo mantello di loden, l'immancabile papillon o i pantaloni scozzesi. Philippe Daverio è uno dei maggiori storici dell'arte. Nato nel 1949 a Mulhouse, in Alsazia, da padre italiano e madre alsaziana, è autore di numerosi libri e scrive su periodici e quotidiani. Inviato speciale della trasmissione *Art'è* su Rai 3, ha condotto *Passepartout* (Rai 3) e *Emporio Daverio* (Rai 5). È professore ordinario all'Università di Palermo ed è stato assessore alla Cultura del Comune di Milano. Uomo dai mille interessi e studioso di ogni arte, è appassionato anche di cucina.

Nome Philippe.
Cognome Daverio.
Professione Storico dell'arte.
Il tuo motto
Guerra agli imbecilli.
Il tuo motto in cucina
Poco ma buono.
Se fossi un piatto saresti Ovviamente una *choucroute* (piatto a base di carne di maiale e crauti, tipico dell'Alsazia, n.d.r.).
Il tuo piatto preferito
La *quiche lorraine* che faceva mia mamma: aveva un flan fantastico, non sono mai più riuscito a farlo così.
Il piatto che detesti
Il merluzzo fritto del fish and chips.
La tua bevanda preferita Gin tonic.
Il tuo chef preferito Brillat-Savarin.
Il tuo ristorante preferito L'Ambroisie a Parigi (www.ambroisie-paris.com).
La cucina etnica che ti piace di più
La giapponese.
Il tuo libro di cucina preferito
Il "Grande dizionario di cucina" di Alexandre Dumas.
Il tuo programma televisivo gastronomico preferito Quello della Parodi: sono anche stato ospite della trasmissione per cucinare una omelette.
Lo strumento che non può mai mancare in cucina
Un coltello molto affilato.
Il tuo più grande fiasco ai fornelli
Un branzino di 8 chili cotto nel forno a legna: era mezzo crudo.
Il tuo successo ai fornelli Il filetto intero al midollo: un filetto di circa 2 chili da cospargere di midollo di bue e cuocere al cartoccio. Fondamentali i tempi di cottura.
Il tuo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Anarchico!
Da quando conosci* La Cucina Italiana*?
Da sempre.
Che cosa ti piace di* La Cucina Italiana*?
La semplicità concettuale.
Cerchi una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet? Web.
Un saluto per la redazione?
Buon appetito!